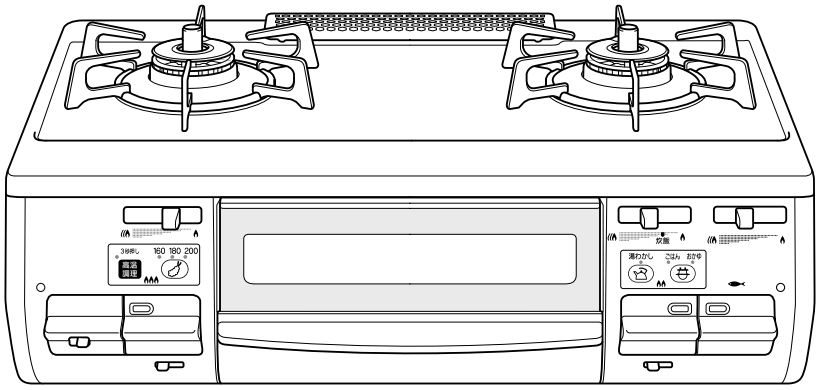
Rinnai 家庭用

取扱説明書

保証書別添

グリル付ガステーブル

品　名	型式の呼び
KGE-M660FTS (BK)L KGE-M661FTS (SL)L	RTS-M660FTS-L
KGE-M660CTS (B)L KSM660TL	RTS-M660CTS-L
KGE-M660FTS (BK)R KGE-M661FTS (SL)R	RTS-M660FTS-R
KGE-M660CTS (B)R KSM660TR	RTS-M660CTS-R



Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

このたびは、リンナイグリル付ガステーブルをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用の前にこの取扱説明書と別添の保証書をよくお読みのうえ、安全に正しくお使いください。
- お読みになった後は、保証書といっしょに大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が短くなります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。

こんなときも
あわてないで

- 火が消えた
- 火がつかない
- 火が小さくなった

Si センサーコンロの安全機能がはたらいています

詳しくは48ページをご覧ください

なるほど安心 Si センサーコンロ

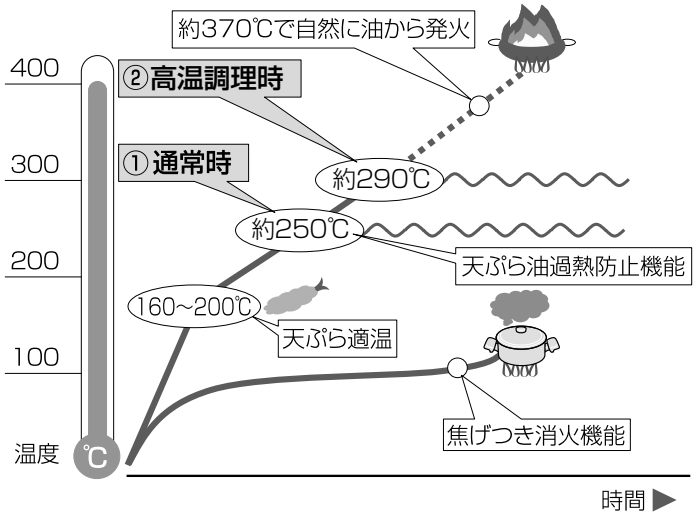
温度を見守る温度センサーで、安心便利機能を充実させた新しいコンロです。

① 万一の消し忘れや、
天ぷら油の過熱を未然に防止

② なべ底が高温になると、
自動的に弱火になる安全設計

③ 煮ものなどで
焦げつきはじめると、
初期段階で自動消火

温度センサーのはたらき



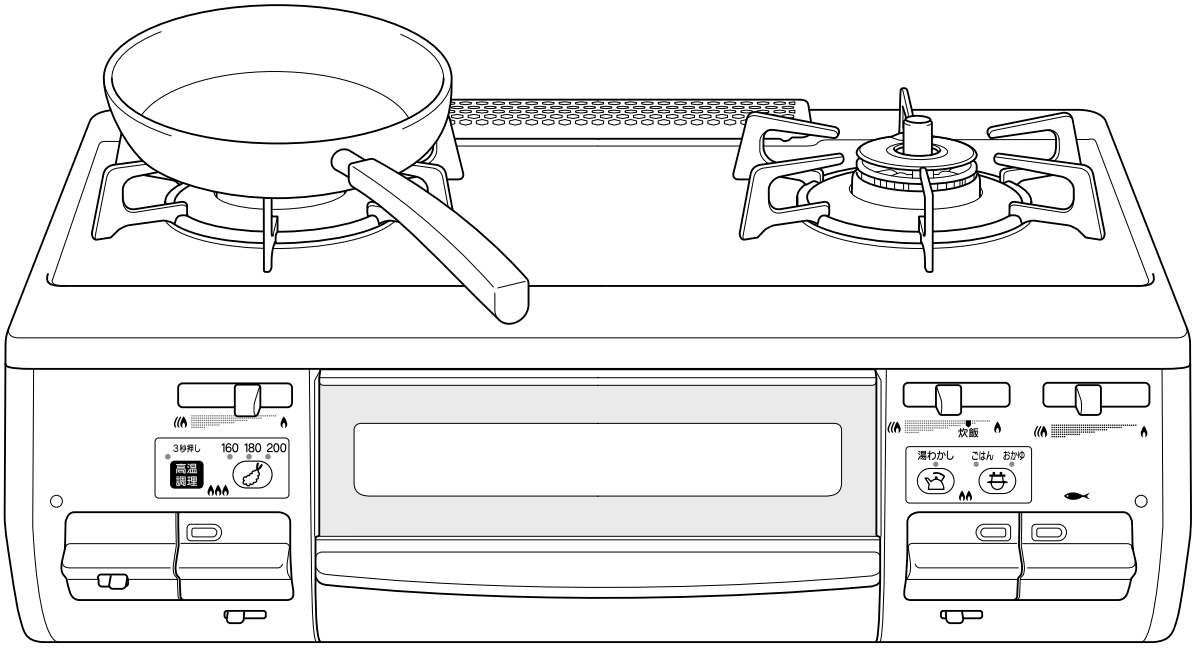
①通常時

温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、なべの空焼きをしたときに、強火⇔弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②高温調理時

高温調理は温度センサーがまったく作動しなくなる機能ではなく、**①通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。高温調理を使用した場合でも、なべの異常加熱を防ぐために、強火⇔弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。高温調理してから最長30分で自動で火を消します。

高温調理中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能は作動しません。



お問い合わせの多い項目です

詳しくは ☞48 ページ

1 勝手に火が小さくなったり、火が消える

■ Si センサーコンロの安全機能がはたらいています。

2 高温調理にしたのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

■ すべての安全機能が解除されたわけではありません。

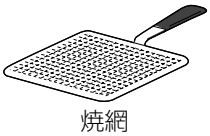
3 火がつかない

■ もしかして乾電池？

⚠ 警 告

■焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



焼網

もくじ

各部のなまえ ・・・・・・・・・・・・・・・・3
便利機能で楽しく調理 ・・・・・・・・・5

安全なご利用のために

安全上のご注意（必ずお守りください）・・・6
安全上のご注意（設置編）・・・・・・・・・7
安全上のご注意（使用編）・・・・・・・・・9

このコンロについて

機器の設置・・・・・・・・・・・・・・・・15
乾電池を入れる ・・・・・・・・・・・・・19
知っておいていただきたいこと・・・・20

毎日の使いかた

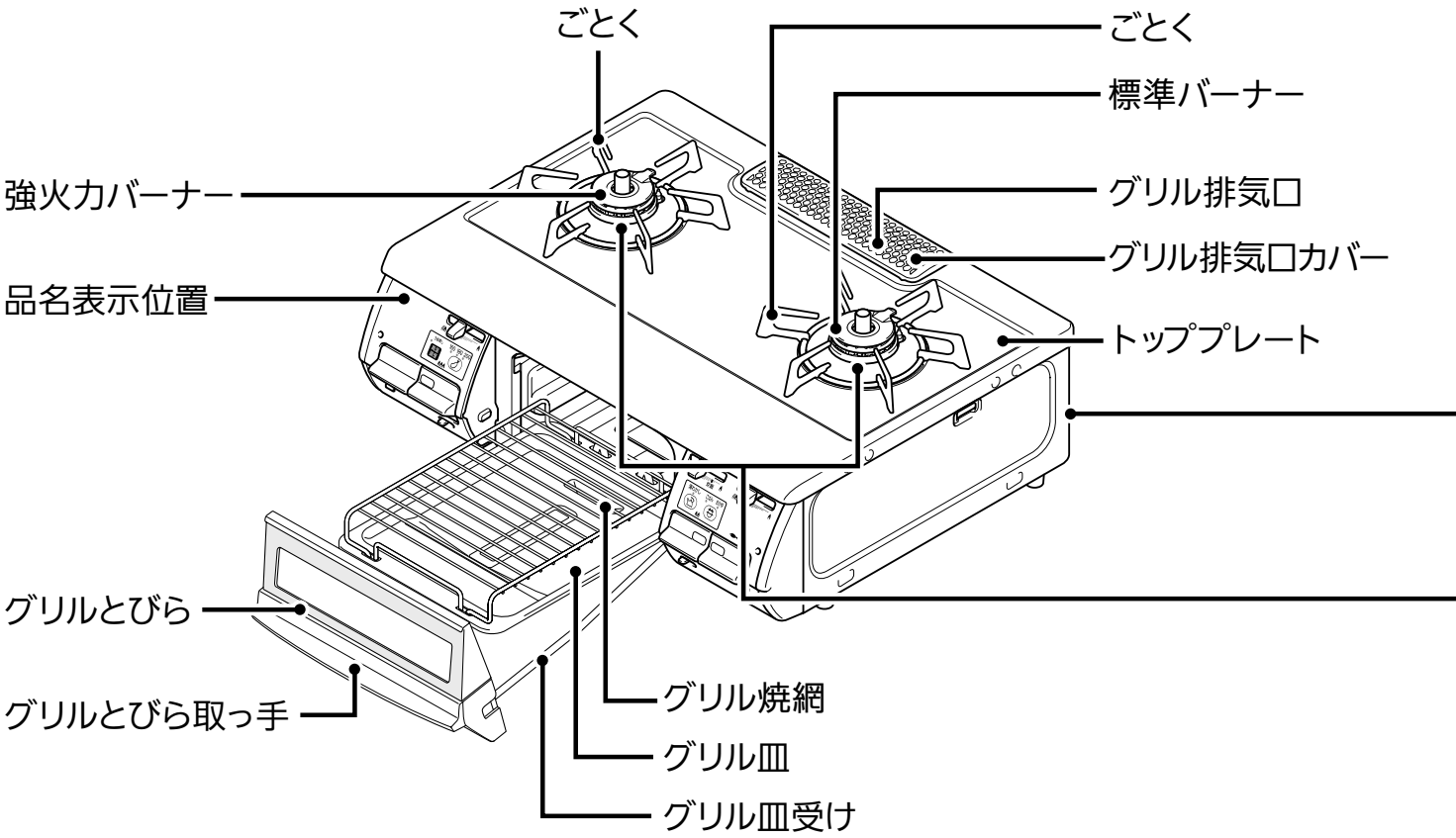
コンロの使いかた（基本の操作）・・・・・21
揚げものをする ・・・・・・・・・・・・・23
炒めもの・いりものをする・・・・・・・25
お湯をわかす ・・・・・・・・・・・・・・27
ごはん・おかゆを炊く ・・・・・・・・・29
グリルの使いかた ・・・・・・・・・・・33

長くご利用いただくために

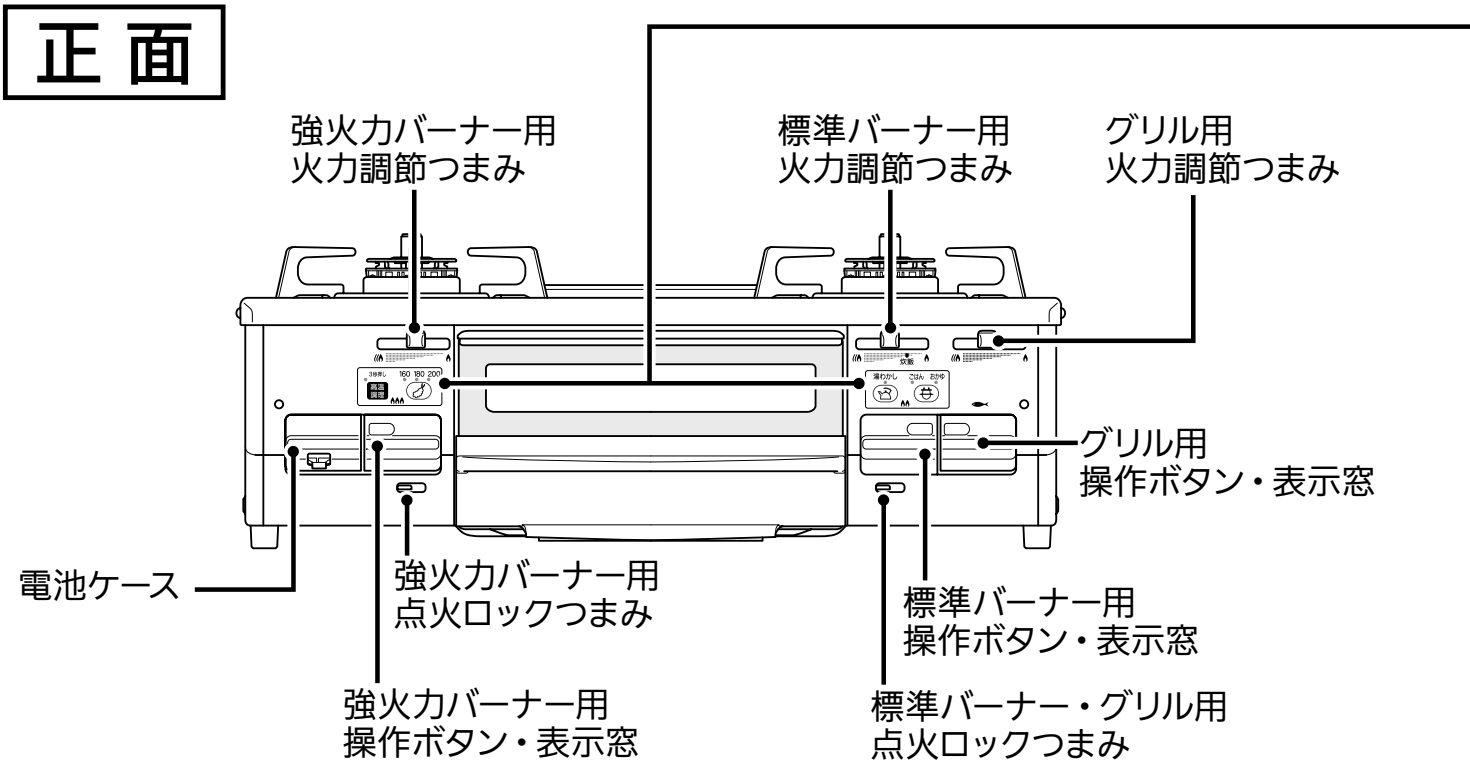
日常点検とお手入れの道具 ・・・・・37
お手入れのしかた（コンロ）・・・・・・・39
お手入れのしかた（グリル）・・・・・・・41
安全機能 ・・・・・・・・・・・・・・・・42
よくあるご質問（Q&A）・・・・・・・・・43
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら 49
交換部品・別売部品のご紹介 ・・51
長期間使用しない場合／廃棄時のお願い／アフターサービス 52
仕様・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・53

各部のなまえ

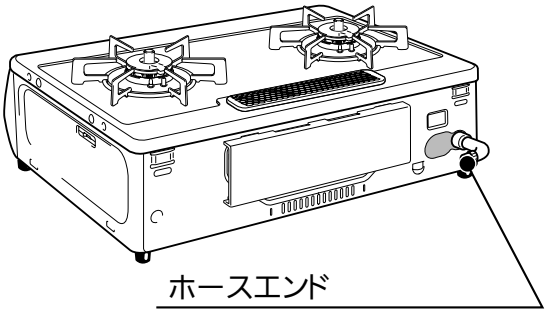
●図は強火力バーナーが左側の機器で説明してあります。



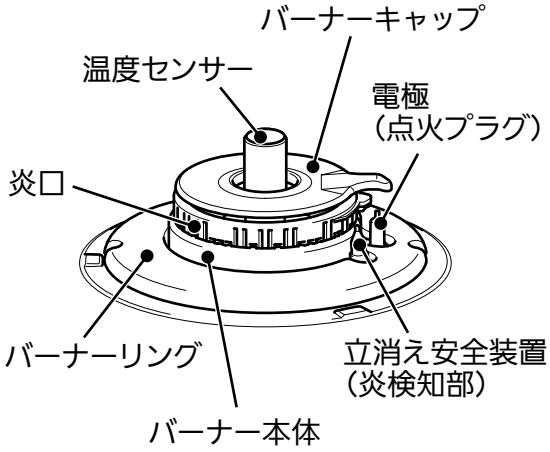
正面



本体後面

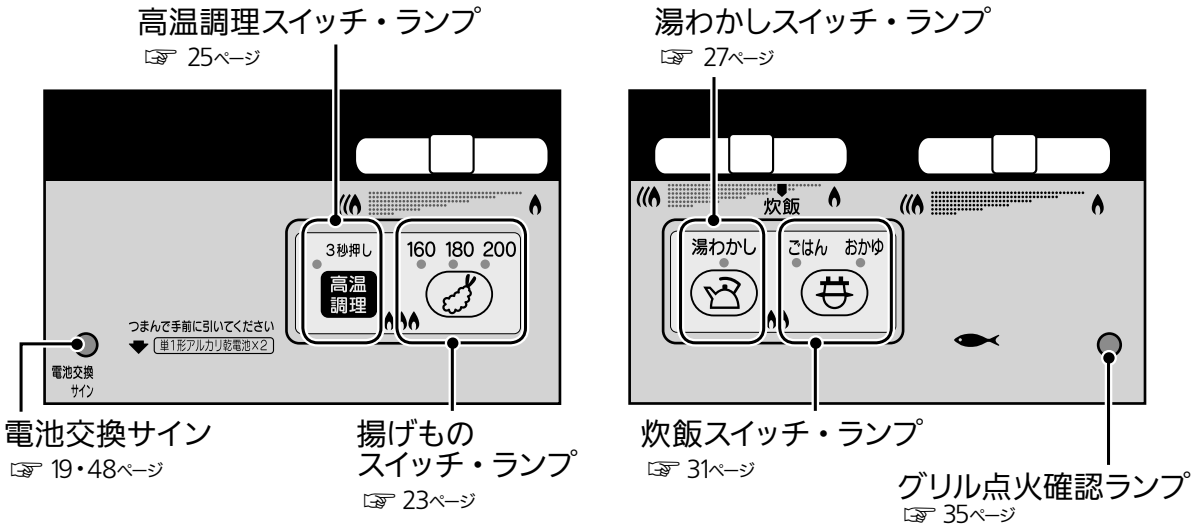


バーナー部

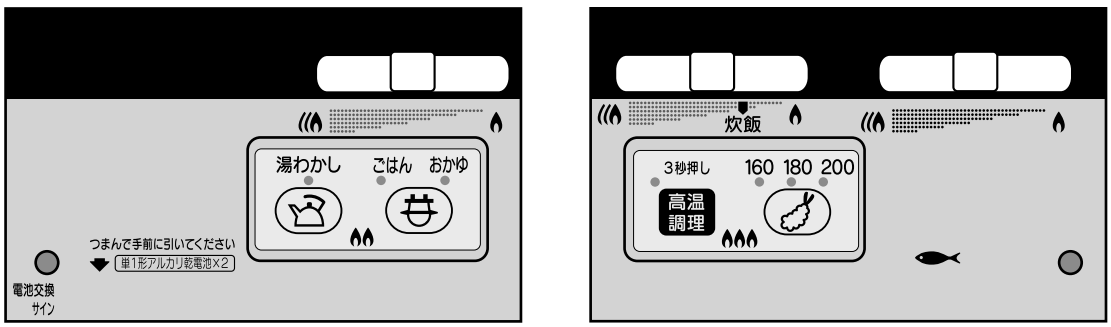


操作部

●強火力バーナーが左側の機器の場合



●強火力バーナーが右側の機器の場合



便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

揚げものをするとき ☞ 23ページ	**揚げものモード**		ギョーザ、お好み焼きにも便利
炒めもの、いりもの、あぶりものをするとき ☞ 25ページ	**高温調理** 高温調理		ぎんなん、ごまをいるときにも
お湯をわかすとき ☞ 27ページ	**湯わかしモード**		コーヒー、紅茶の湯わかしに…
ごはん･おかゆを炊くとき ☞ 31ページ	**炊飯モード**		雑穀米、麦ごはんも炊けます

安全上のご注意 （必ずお守りください）

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です

火気禁止

接触禁止

分解禁止

この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です

換気必要

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

ガス漏れに気づいたら…

火気禁止

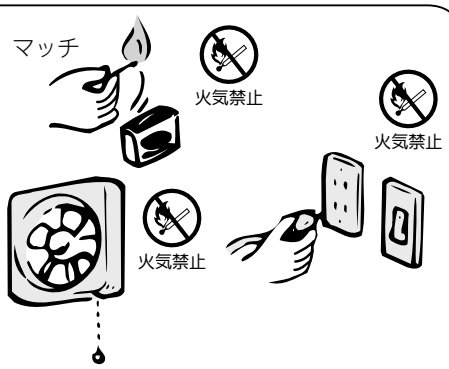
■絶対に火をつけない

■電気器具のスイッチの入 / 切をしない

■電源プラグの抜き差しをしない

■周辺で電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

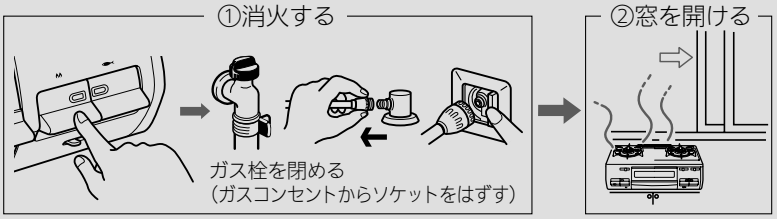


■すぐに使用を中止する

①ガス栓を閉める。（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）

②窓や戸を開けガスを外へ出す。

③外に出て、もよりのガス事業者（供給業者）に連絡する。



安全上のご注意（設置編）

⚠警告 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

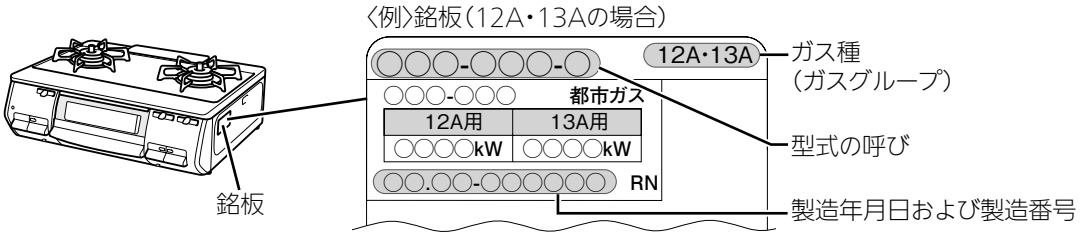
分解禁止

■絶対に改造・分解は行わない

改造・分解は一酸化炭素中毒のおそれがあります。
また、火災の原因になります。

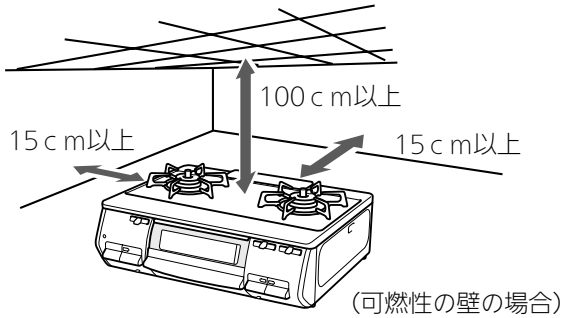
■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致していることを確認する

●供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。
●銘板は機器本体右側面に張ってあります。供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。
●転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。



■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。
以下の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。 ☞ 15 ページ
●可燃物との距離が守れない場合
●表面がステンレスやタイルでも壁の内部が可燃性の場合
防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。

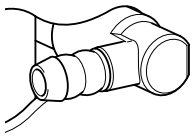


（可燃性の壁の場合）

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

■ガス接続口に汚れやゴミがないことを確認する

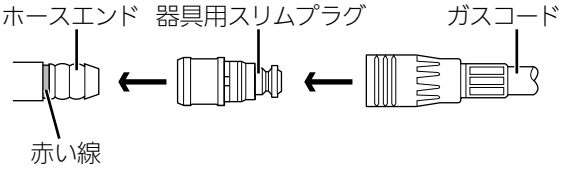
ガス漏れの原因になります。



ガスコードは…

■器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って接続する

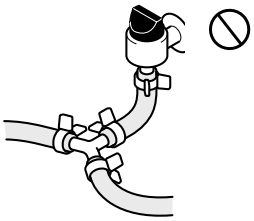
「ガスコードで接続する場合」☞ 18 ページを参照してください。間違った接続はガス漏れの原因になります。



ガス用ゴム管（ソフトコード）は…

■ガス用ゴム管の継ぎたしや二又分岐はしない

ガス漏れの原因になります。



■ひび割れたり、古くなったガス用ゴム管は使用しない

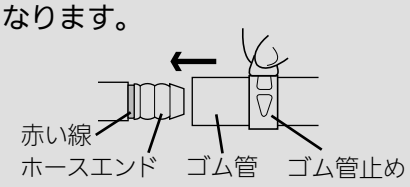
ガス漏れの原因になります。
ときどき点検して古くなった場合は取り替えてください。

■検査合格マークまたは JIS マークの入っているものを使用する

ガス用ゴム管以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。ビニール管は絶対に使用しないでください。

■ホースエンドの赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める

しっかり止めないとガス漏れの原因になります。



ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは･･･

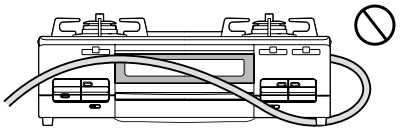
■高温部に触れたり、折れたり、ねじれた状態で使用しない

できるだけ短くして使用してください。

■機器の下を通したり、グリル排気口や炎に近づけない

■他の機器で加熱されるような所に通さない

使用時は周囲が高温になりガス用ゴム管がとけてガス漏れの原因になります。



⚠注意 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■棚の下など落下物の危険のある場所に機器を設置しない

機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

■照明器具など樹脂製品の下へ設置しない

照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。

■強い風の吹き込むところには設置しない

点火不良や機器内部の損傷、安全機能が正しくはたらかないなどのおそれがあります。

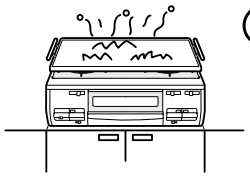
■水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する

不安定な所や傾いた所に設置すると機器が傾いてやけどやけがのおそれがあります。

安全上のご注意（使用編）

⚠警告　この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

コンロは…

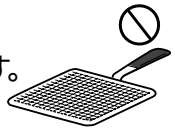


■コンロをおおうような大きな鉄板やなべは使用しない
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具は使用しない
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

アルミはく製しる受け　省エネごとく

■焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。


焼網

■石焼いもつぼは使用しない
機器の異常過熱による機器損傷の原因になります。

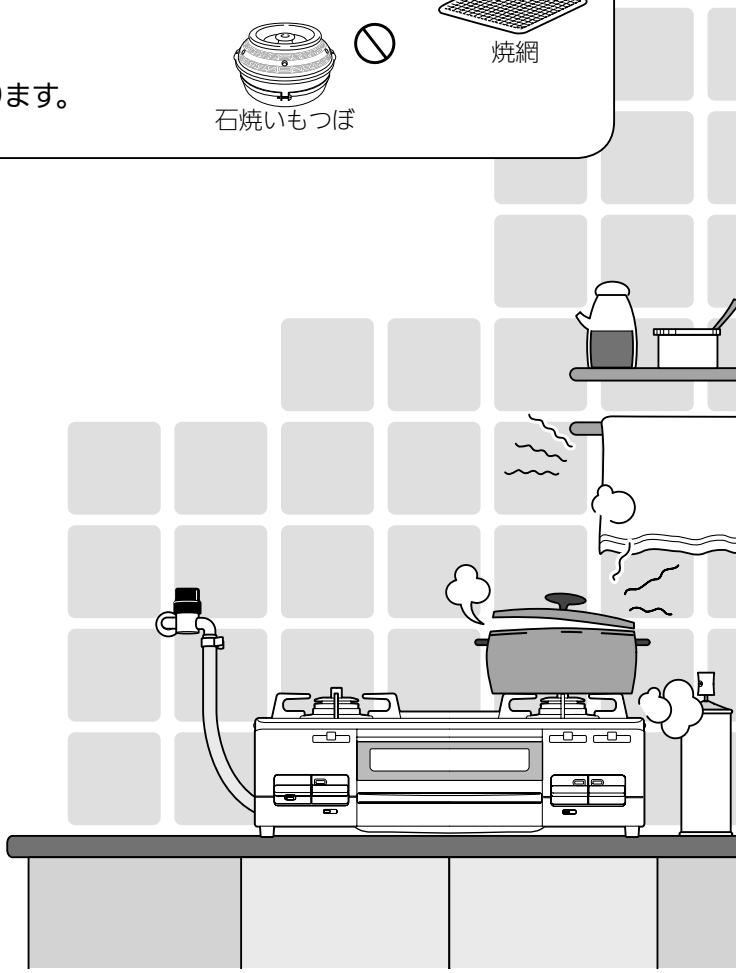
石焼いもつぼ

使用中は…

■機器から離れない

■就寝・外出をしない

- ●調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
- ●グリルを消し忘れると調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
- ●電話や来客の場合は必ずいったん消火してください。



■揚げものは必ず 200mℓ以上の調理油で行う
調理油の量がはじめから少なかったり、減ってきたりすると発火するおそれがあります。

使用後は…

■操作ボタンを戻して、消火を確認する

■ガス栓を閉める（開閉つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）
消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず消火を確認してください。

ガスコンロの近くには･･･

■爆発のおそれがあるものを置かない

熱で缶内の圧力が上がり、爆発のおそれがあります。

●スプレー缶
●カセットコンロ用ボンベなど

■引火しやすいものを使用しない

火災の原因になります。

●スプレー・ガソリン・ベンジンなど

■燃えやすいものを置かない

火災の原因になります。

●機器の上方に調味料ラックなど
●ペットボトル・プラスチック類
●ふきんやタオル・調理油など

グリル排気口は･･･

■ふきんをのせたり、アルミはくなどでふさがない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

ガスコンロの下には･･･

■燃えやすいものを敷かない

火災の原因になります。

●新聞紙・ビニールシートなど

■電源コードを通さない

火災の原因になります。

■高温調理は揚げもの調理には使用しない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

グリルは･･･

■グリル皿だけを持って本体より取りはずさない

グリルとびらが落下し、やけどやけがをするおそれがあります。必ずグリルとびら取っ手を持って取りはずしてください。

■グリル石や、グリルシート、アルミはくなどをグリル皿に使用しない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。

■脂が多く出る調理時はグリル焼網にアルミはくを敷かない

脂がたまり発火するおそれがあります。

■グリルとびらに魚などをはさみこまない

魚などが燃えたり、トッププレート前部を焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります

■火がついたまま持ち運ばない

火災、やけどのおそれがあります。

■グリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する

■グリル皿などにたまった脂はそのつど取り除く

食品くずやふきん、脂が燃えて、発火や火災、やけどのおそれがあります。

こんなときは･･･

■異常時は、消火しガス栓を閉める（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）

地震、火災、使用中に異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときはすぐに使用を中止してください。

安全上のご注意（使用編）

⚠注意　この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

使用中、使用直後は…

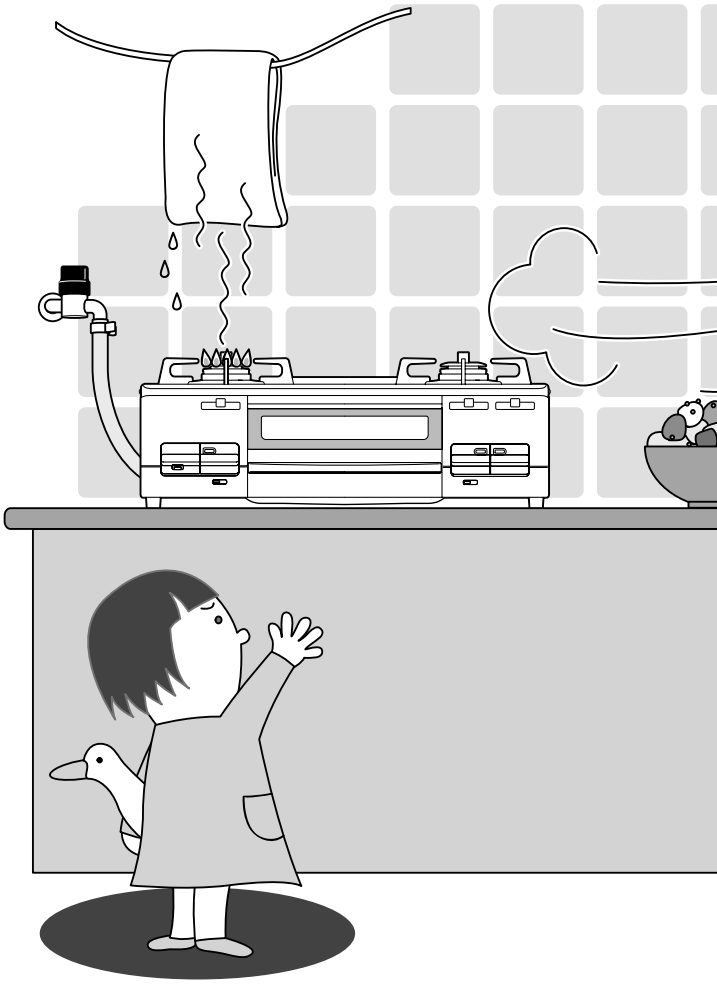
接触禁止

■操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触らない
やけどのおそれがあります。グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。触らないよう注意してください。

■グリルとびらに水や洗剤をかけない
ガラスが割れてけがをするおそれがあります。

■調理以外に使用しない
衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。

■片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使用しない
なべが傾いてやけどのおそれがあります。なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。小さい片手なべや底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理をしてください。



■使用中は手や衣服を炎、バーナー、グリル排気口付近に近づけない
袖やエプロンなど衣服に着火したり、熱によるやけどのおそれがあります。
なべを動かすときや炎の大きさが自動的に弱火から強火へ切り替わるときがあるので注意してください。

■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたりグリルとびらを開けてのぞき込まない
炎や熱で顔をやけどのおそれがあります。

グリル排気口には…

■手や顔などを近づけない

■なべの取っ手を排気口に向けない
高温の排気が出ます。
やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。

■幼いお子様だけで触らせない
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■風を機器に当てない

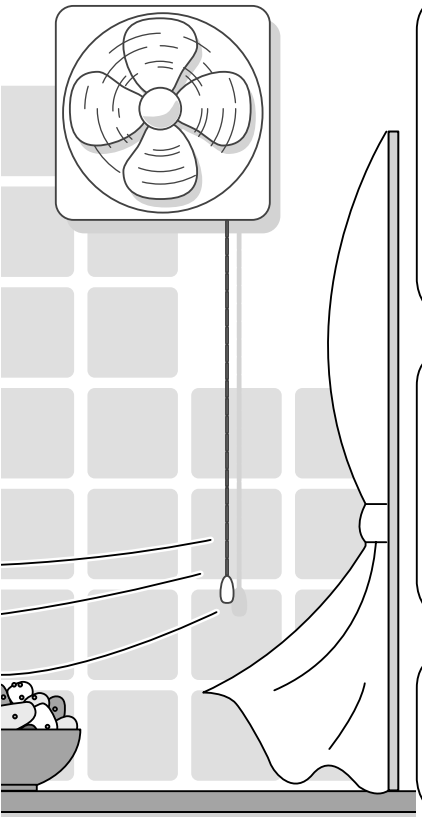
扇風機やエアコンなどの風が当たると安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。

■操作部やグリルとびらには強い力を加えない

手で押えたり、ぶらさがるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。

■操作部には水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。



換気必要

■使用中は必ず換気する

●換気扇を回すか、窓を開ける

換気をしないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。

●こんなときは窓を開ける

屋内設置で自然排気式給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと、排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

点火しない場合は･･･

■操作ボタンを戻して、消火の状態に戻す
周囲のガスがなくなってから再度点火する

すぐ点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。

■やかんやなべなどの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどをするおそれがあります。

点検、お手入れの際は･･･

■機器を水につけたり、水をかけたりしない

不完全燃焼、故障の原因になります。

■機器が冷めていることを確認する

調理後は高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

■ガス栓を閉める（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）

誤って点火し、やけどのおそれがあります。

■必ず手袋をする

手袋をしないとけがのおそれがあります。

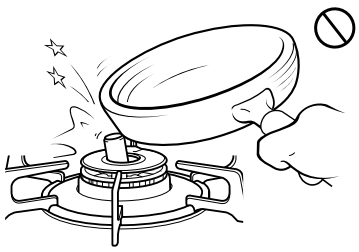
■バーナーキャップを水洗いしたときは水気を十分切ってから取り付ける

炎口がぬれたまま使用すると点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。

安全上のご注意（使用編）

⚠注意　この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

温度センサーは･･･



■強いショックや力を加えたり傷をつけない

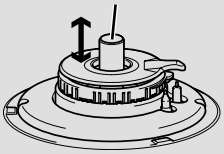
変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。

■お手入れはこまめに行い上下にスムーズに動くことを確認する

☞40 ページ

●動きが悪いとなべが傾き、お湯などがこぼれたり、やけどするおそれがあります。

●スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。



グリルは･･･

■魚を取り出すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れない

接触禁止

やけどのおそれがあります。

グリルとびらはいっぱいまで引き出してください。

■魚を焼き過ぎない

魚に火がつき火災の原因になります。

グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、

①操作ボタンを押して消火する

②炎が消えるまでグリルとびらを開けない

③消火後、点検を依頼する

■グリルとびらを開けたまま使用しない

グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、トッププレート前部を焦がしたり、機器の上部が過熱されるためやけどのおそれがあります。

■グリル皿には水を入れない

水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。

■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

脂に引火して、グリル排気口から炎が出る場合があります。

やけどや火災などの原因になります。

■グリル皿は水平にゆっくり出し入れし、ていねいに持ち運ぶ

●グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらず落下します。

●グリル皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

お願い

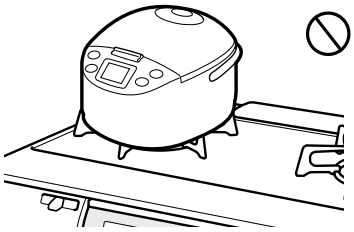
●使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。

●ガス栓を操作しての消火はしないでください。
やけどや思わぬ事故の原因になります。

●熱くなったなべなどをラベルの上に直接置かないでください。
ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

●使うバーナーの操作ボタンをまちがえないように注意してください。

●トッププレート上で、IH ジャー炊飯器、卓上型 IH クッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理器具を使わないでください。
磁力線により機器が故障する原因になります。



●カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などを煮たり温めたりすると、突沸現象が起こることがあります。火力を弱めにしてよくかき混ぜてください。

突沸現象について

突沸現象とは、突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときにささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。
この現象が調理中に起きると、なべがはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがのおそれがあります。

突沸現象の予防方法

●カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは弱火でかき混ぜながら加熱してください。（強火で急に加熱しない）
●熱々の汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
●なべの大きさにあった火力で加熱してください。

●様子を見ながら火力調節してください。
煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナー・バーナーリングなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。

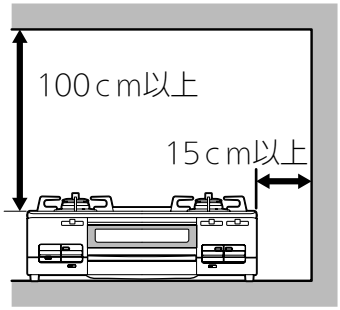
●火力を弱火にしたときは、消し忘れに注意してください。

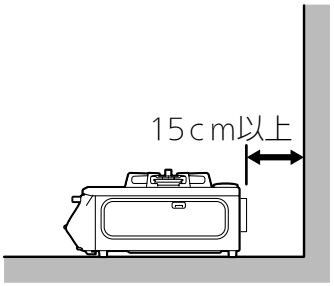
●調理中になべをのせかえるときは、いったん消火してください。

機器の設置　安全にお使いいただくために、

1 設置場所を確認する（周囲の防火措置）

図のように設置してください。

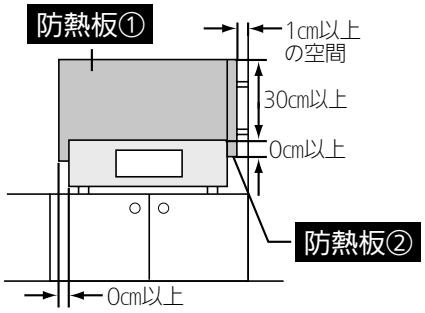




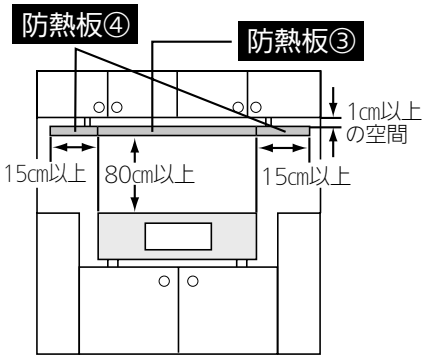
上記の距離が守れない場合

壁面に別売の防熱板を取り付けて設置してください。

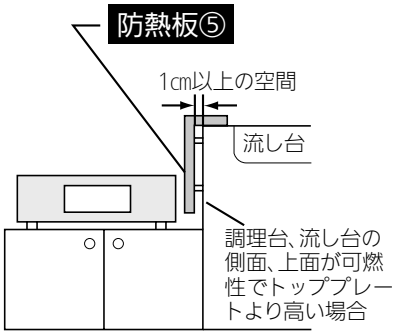
側面・背面



上　面



流し台・調理台などの側面

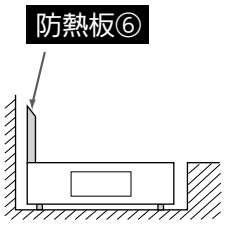


防熱板（別売部品）の種類

	型番	高さ（mm）	幅（mm）	奥行（mm）
①	RB-60B	550	600	—
②	RB-55S	550	—	550
③	RB-60T	—	600	550
④	RB-15T	—	150	550
⑤	RB-50S	150	40	500
⑥	RB-T40SM	403	420	—

側面専用

※機器と壁とのすきまがない場合、この防熱板を機器本体に取り付けて使用できます。



お願い

- 用途に適した防熱板を正しく取り付けてください。
- 取り付けかたは別売の防熱板に同梱されている説明書をご覧ください。
- 防熱板については、お買い上げの販売店またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。

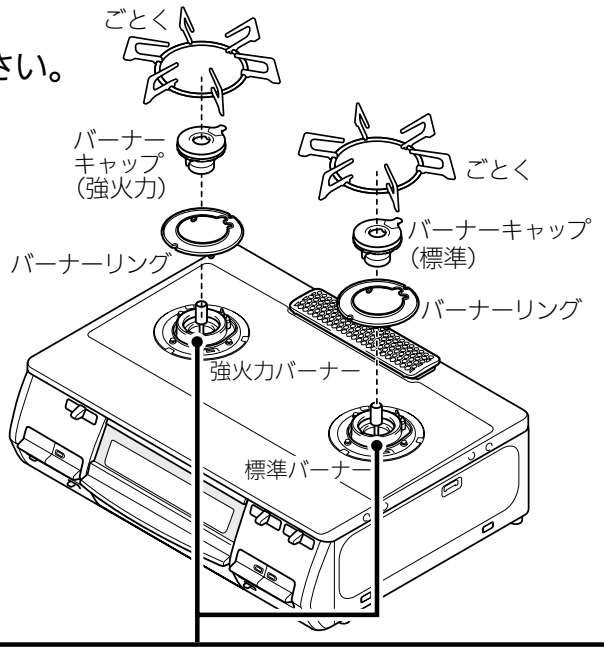
2 包装材やテープ類を取り除く

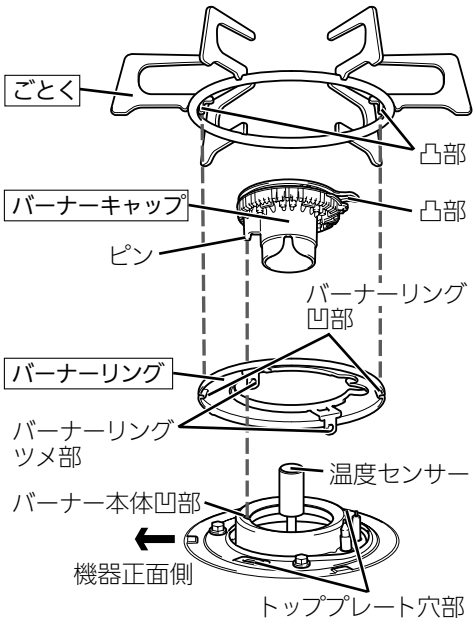
●グリルを取り出し、中の包装材やテープ類をすべて取り除いてください。

3 機器を組み立てる

※図は強火力バーナーが左側の機器で説明してあります。

各部品を正しく
取り付けてください。

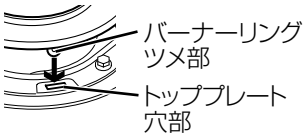




強火力バーナー・標準バーナー

バーナーリング

バーナーリングツメ部をトッププレート穴部に合わせて、バーナーリングの浮きのないように取り付けてください。

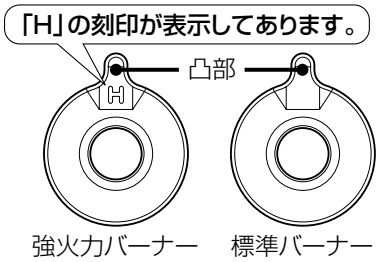


ごとく

ごとくは内側の凸部 2 個所をバーナーリング凹部前後 2 個所に入れて、正しく取り付けてください。

バーナーキャップ

凸部を後にしてバーナー本体前側の凹部にバーナーキャップのピンを正しく取り付けてください。



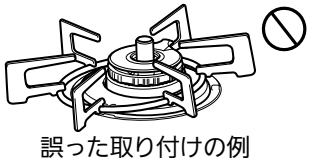
お願い

- バーナーキャップやごとくは消耗品です。厚みが薄くなったり変形して炎がふぞろいになった場合は交換が必要です。バーナーリングも買い替えできます。お買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所へお問い合わせください。☞ 51 ページ

⚠ 注 意

■ごとくは誤った取り付けで使用しない

誤った取り付けをするとなべなどが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。

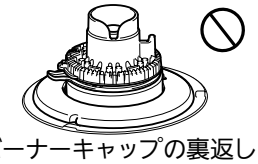


誤った取り付けの例

■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

バーナーキャップを正しく取り付けないと
- 点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼や一酸化炭素中毒のおそれがあります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで、焼損する原因になります。

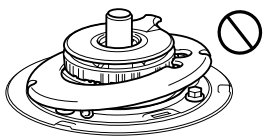
バーナーキャップの浮き



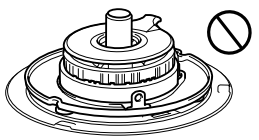
バーナーキャップの裏返し

■バーナーリングは誤った取り付けで使用しない

誤った取り付けをするとごとくが不安定になり、なべなどが傾いたり、倒れたりします。

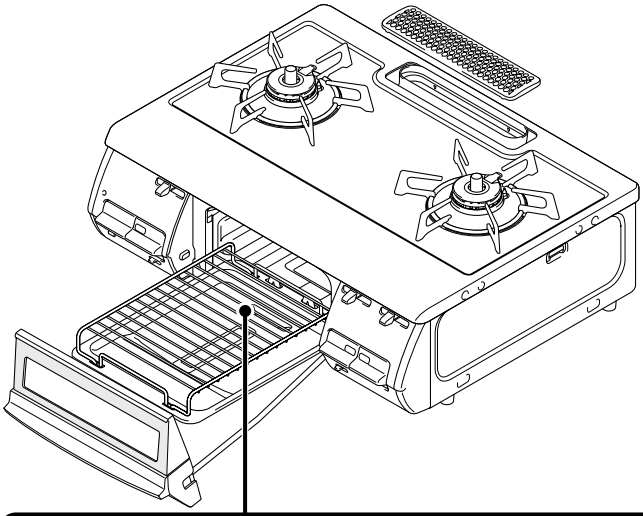


バーナーリングの浮き

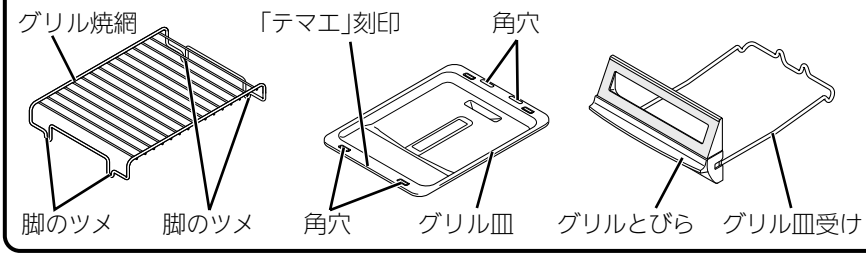


バーナーリングの裏返し

機器の設置　安全にお使いいただくために、

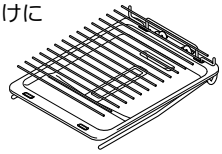


グリル皿・グリル焼網



●グリル皿の「テマエ」刻印を手前にして、グリル皿受けにグリル皿がしっかり入るように取り付けます。

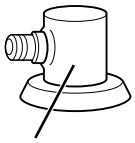
●グリル焼網の脚のツメをグリル皿の角穴に、確実に取り付けます。



取り付けた状態

ガスコードで接続する場合

機器に器具用スリムプラグを取り付け、ガスコードで接続する。

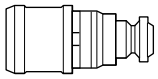


お願い

- ガステーブル用のガス栓であることを確認してください。
- ガス栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス栓で使用する場合は、別売のホースガス栓プラグが必要です。

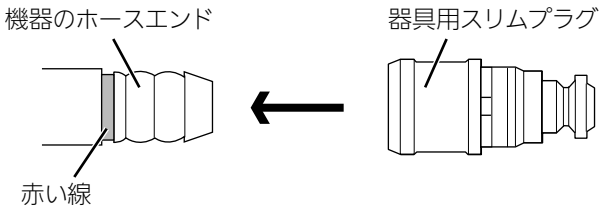
■用意するもの

●器具用スリムプラグ（別売部品）



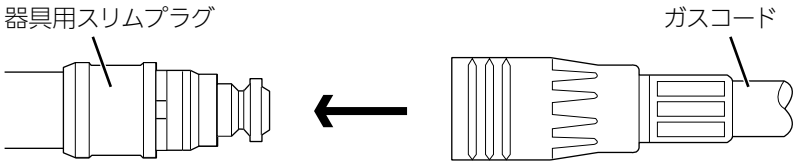
●ガスコード（別売部品）

1 器具用スリムプラグを機器のホースエンドに取り付ける。

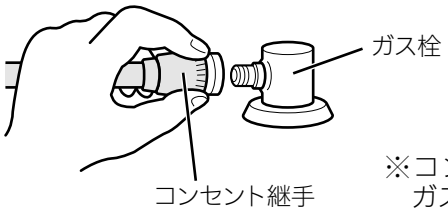


※器具用スリムプラグの梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明書に従って、正しく取り付けてください。

2 ガスコードを機器に接続する。
ガスコードを器具用スリムプラグに「カチッ」と音がするまで差し込む。



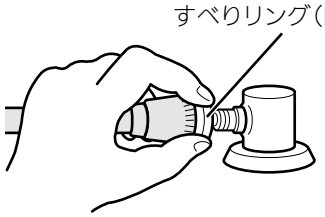
3 ガスコードをガス栓に接続する。
コンセント継手をガス栓に「カチッ」と音がするまで差し込む。



※コンセント継手を差し込むと、ガス栓が開きます。

ガス栓を閉めるときは

コンセント継手のすべりリング（白色）を手前に引きます。

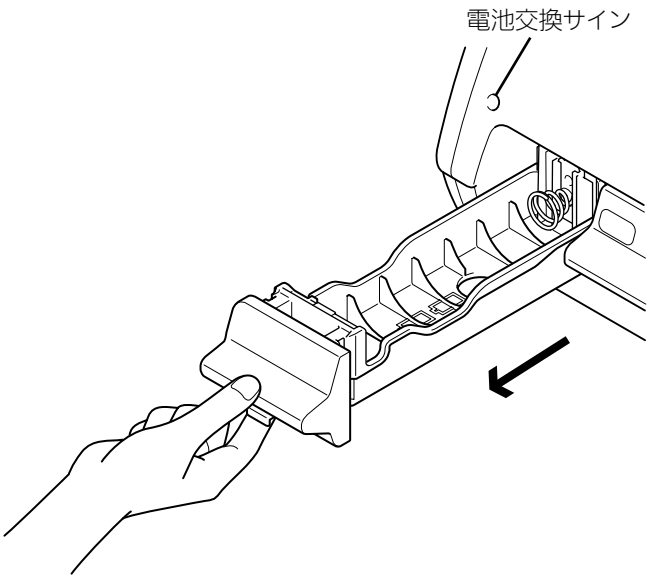


※コンセント継手がはずれると、ガス栓が閉まります。

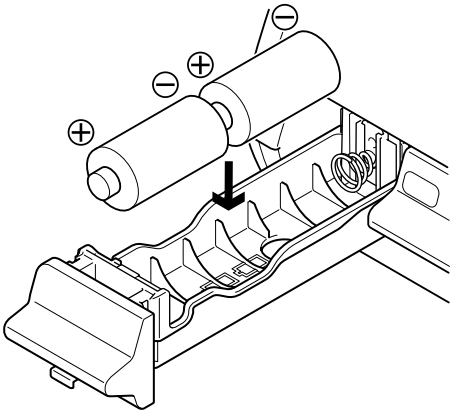
乾電池を入れる

付属の単 1 形アルカリ乾電池 2 個を電池ケースに入れます。

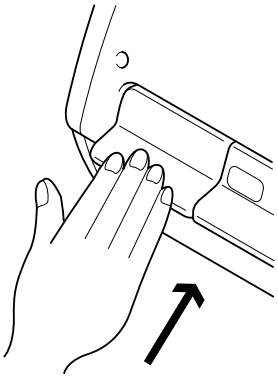
1 電池ケースのツメをつまんで手前に引き出す。



2 電池ケースに表示してある⊕、⊖を確認して正しく入れる。



3 電池ケースを奥までしっかり押し込む。



お願い

- 電池ケースは取りはずせません。無理に引っ張ったり、押さえたりしないでください。
- 電池ケースに水などの異物が入った場合は、接触不良の原因となります。ふき取ってきれいにしてください。
- 交換時は必ず新しい単 1 形アルカリ乾電池を 2 個同時に入れてください。

乾電池交換の目安は 1 年です

- 乾電池の交換時期が近づくと、電池交換サインが点滅します。新しい乾電池を準備してください。
- 電池交換サインが点灯したら、新しい乾電池と交換してください。
- 乾電池がなくなると点火できなくなりますので、注意してください。

⚠ 警 告

■乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない

■新旧・異種の乾電池は混用しない

■器具を廃棄する場合は、乾電池をはずす
ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。

■乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う

知っておいていただきたいこと

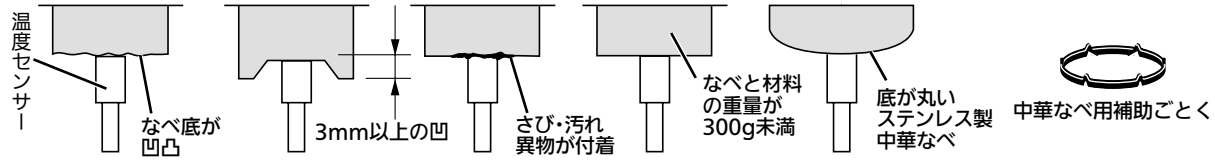
温度センサーについて

●温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

⚠ 警　告

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

●温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
●中華なべ用補助ごとくを使用すると、温度センサーがなべ底に密着しない原因になります。



■耐熱ガラス容器、土なべなど熱の伝わりにくいもの、底が浅く広いなべでの油調理はしない

油の温度が上がりやすく発火の原因になります。

なべの選びかた

なべなどの種類		揚げもの（油量200mℓ以上）炒めもの	その他の調理	揚げものモード 油量（500mℓ～1ℓ）	湯わかしモード 水量（500mℓ～2ℓ）
●なべ ●フライパン	材質：アルミ、銅、鉄 ホーロー	○	○	○	○
	材質：ステンレス	○（厚手）	○（厚手）	○（厚手）	○（厚手）
		×（なべの厚み2.5mm未満）	○（なべの厚み2.5mm未満）	×（なべの厚み2.5mm未満）	○（なべの厚み2.5mm未満）
●中華なべ	材質：アルミ、銅、鉄	○	○	○	—
	材質：ステンレス（底が平らなもの）	○（厚手）	○（厚手）	○（厚手）	—
		×（なべの厚み2.5mm未満）	○（なべの厚み2.5mm未満）	×（なべの厚み2.5mm未満）	—
●無水なべ ●多層なべ		○	○	×	○
●土なべ ●耐熱ガラス容器 ●圧力なべ		×	○（ただし消火する場合があります）	×	×
●やかん		—	○	—	○

ごはん・おかゆに適したなべについては ☞ 30 ページをご覧ください。

○：適しています
×：適していません
（温度を正しく検知しない場合があります）

お願い

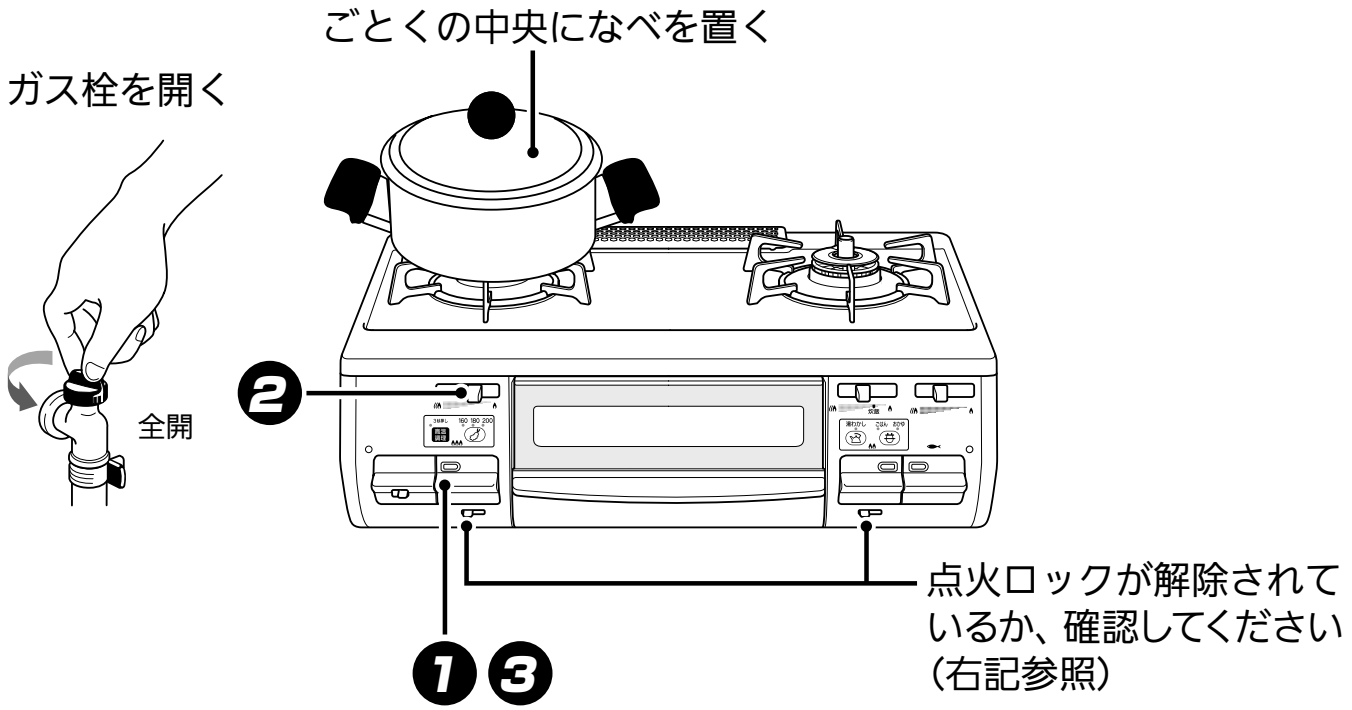
中華なべを使うときは

●なべ底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
●中華なべの種類によってはなべが安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
●必ず取っ手を持って調理してください。

コンロの使いかた（基本の操作）

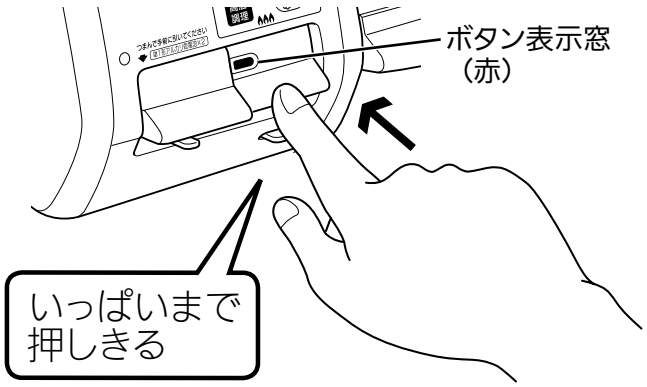
準 備

● ごとく、バーナーキャップなどが正しく取り付けられているか確認してください。



❶ 点火する

● 操作ボタンで点火する。

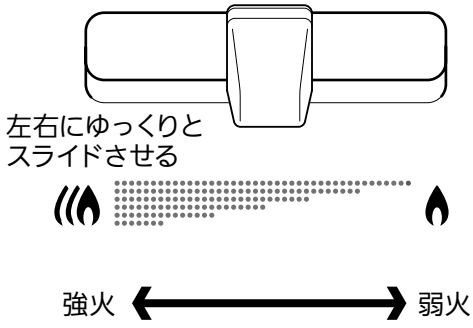


お知らせ

- 点火のとき、火力調節つまみは標準バーナーは「強火」の方向に、強火力バーナーは中央の位置に移動します。

❷ 火力を調節する

● 火力調節つまみをスライドさせる。



お知らせ

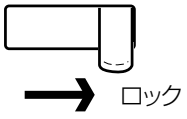
- 火力調節つまみを早く操作すると、消火したり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

ワンポイント

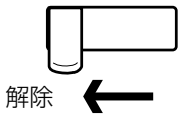
不用意な点火を防ぐには（点火ロック）

小さなお子様のいたずらや誤操作を防ぐため、操作ボタンをロックすることができます。
点火ロックつまみを左右に動かすことにより、解除／ロックができます。

ロック（つまみが右）



解除（つまみが左）



炒めもの、いりもの、あぶりものをするときは

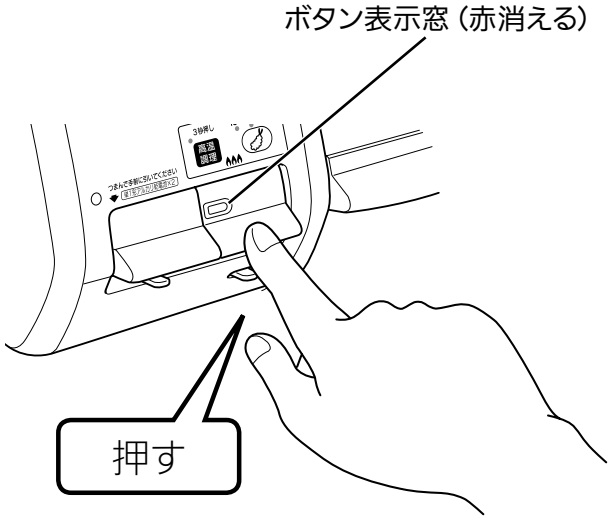
高温調理で調理してください。☞ 25 ページ
安全機能がはたらく温度を一時的に高くし、約 30 分間高温で調理できます。

揚げものをするときは

揚げものモードで調理してください。☞ 23 ページ
※揚げものモードを使わないと、途中で自動消火することがあります。

❸ 火を消す

● 操作ボタンで火を消す。



お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

❹ ガス栓を閉める

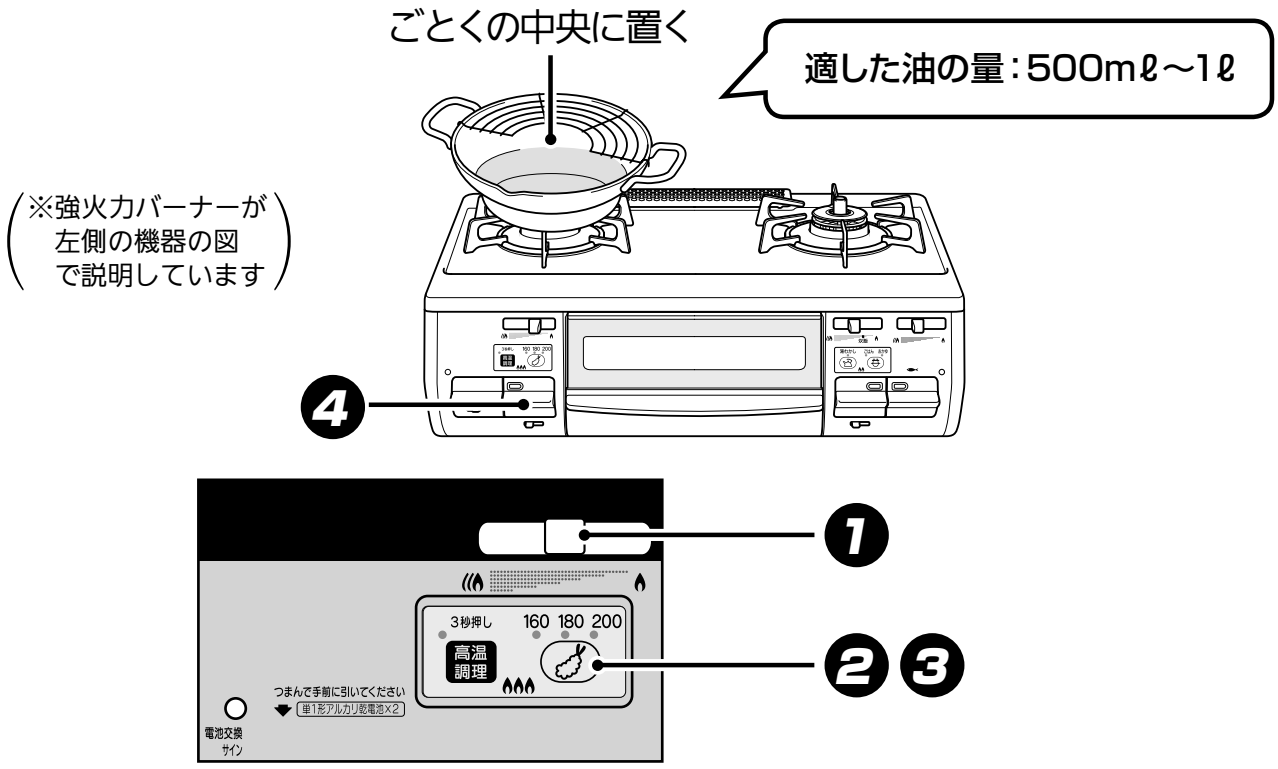
● 調理が終わったら、ガス栓を閉める。

お願い

- 調理後は高温のため触れるとやけどのおそれがあります。必ず機器が冷めていることを確認してください。

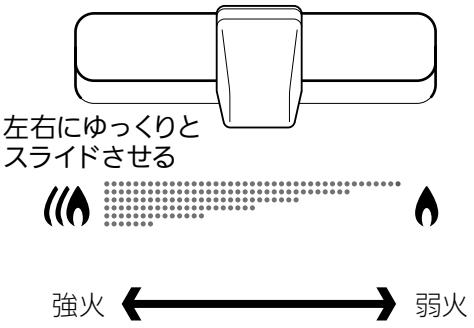
揚げものをする（揚げものモード）

●油の温度を一定に保ちながら、天ぷら・フライなどの揚げものを調理できます。



1 点火後、火力調節する

●火力調節つまみをスライドさせる。

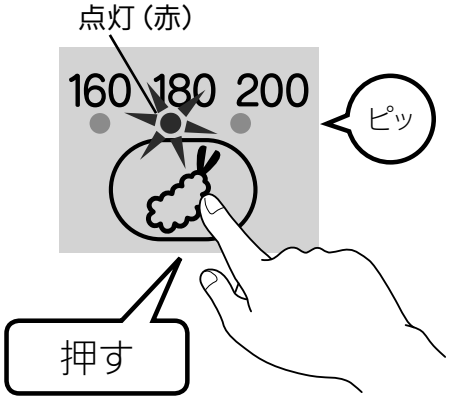


お願い

- 火力調節はなべの大きさに応じた火力にしてください。

2 温度設定する

●最初は 180℃に設定されます。



●押すたびに、次のように切り替わります。

180℃ → 200℃ → 160℃
↑ 取り消し ←

ワンポイント

- 調理の途中でも設定温度を変更できます。

【強火力バーナーで使用できます】

ワンポイント　火力調節の難しい料理も簡単に作れます。

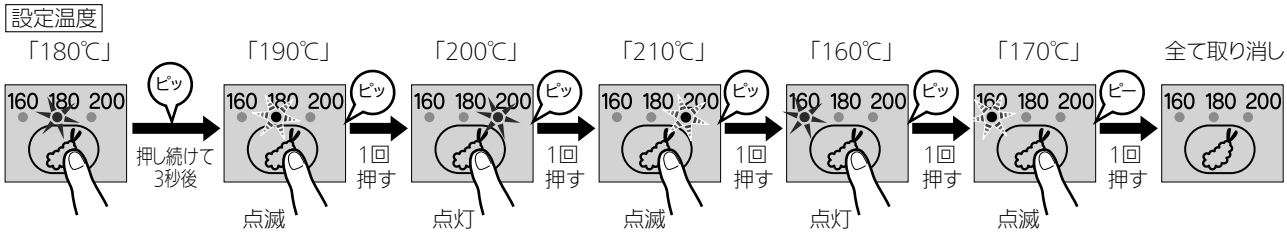
設定温度の目安

とりのから揚げ、フリッター、ドーナツ	160℃
天ぷら、コロッケ、ギョーザ、お好み焼き	180℃
クルトン、かきもち揚げ	200℃

なべの種類・材質や厚さ、油量などにより、設定した温度と異なる場合があります。
- 揚げものモードの油の温度は、天ぷら用鉄製なべで設定してあります。

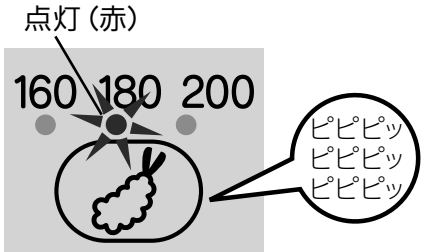
170℃・190℃・210℃に設定するときは

●揚げものスイッチを押し、「180℃」の設定温度表示ランプを点灯させ、そのまま**約3秒押し続ける**ことで、表示温度+10℃の設定ができます。

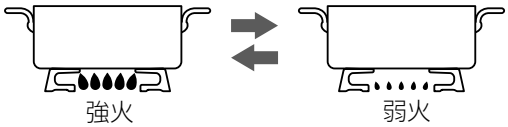


❸ 調理する

● 設定温度になると、ブザーでお知らせします。調理をはじめてください。



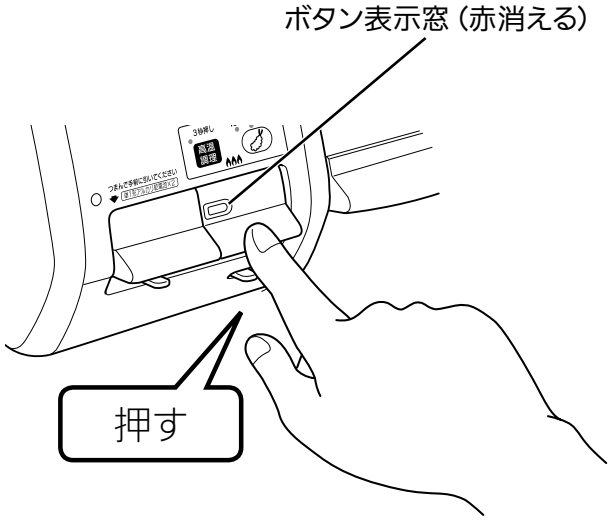
お知らせ
- 調理中は自動的に強火・弱火を繰り返して、温度を一定に保ちます。



- 途中で消火した場合は、温度設定が解除されます。再度操作を行ってください。

❹ 火を消す

● 操作ボタンで火を消す。



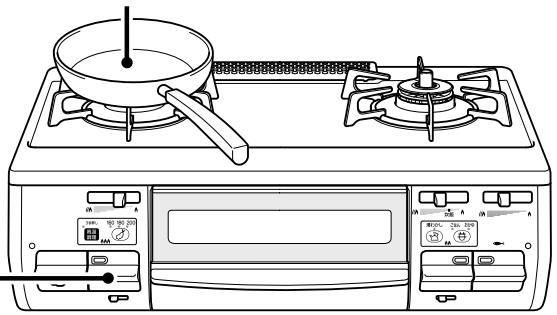
炒めもの・いりものをする

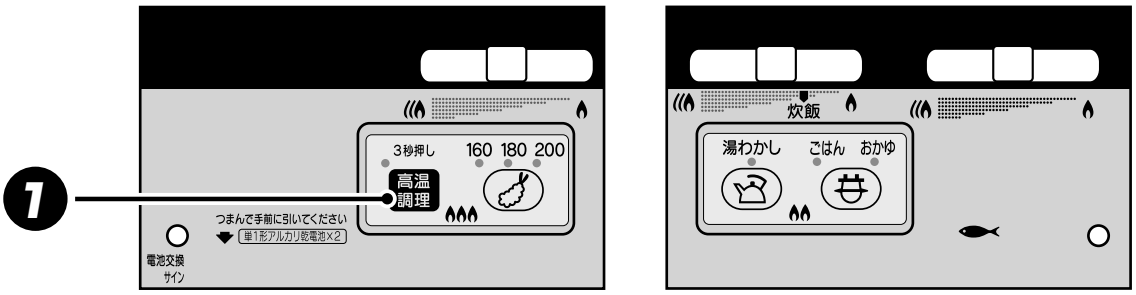
こんなとき高温調理

炒めもの、いりもの、あぶりものなどで、急に火が小さくなったり、消えてしまう場合、以下の操作をすると、強火・弱火を繰り返しながら最長 30分間、通常より高い温度で使用できます。ただし、温度が高くなりすぎると、自動で火が消える場合があります。

ごとくの中央にフライパンを置く

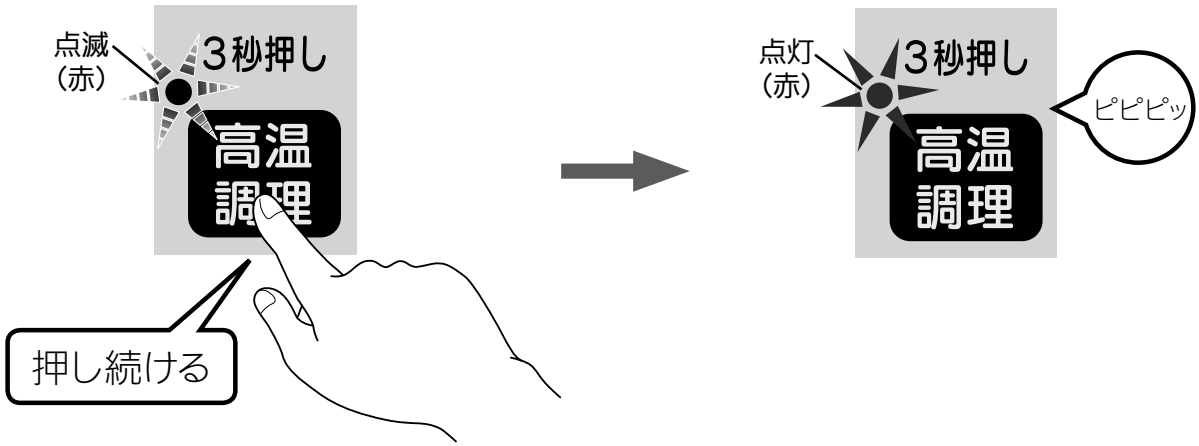
（※強火力バーナーが左側の機器の図で説明しています）





❶ 点火後、高温調理スイッチを押す

1 ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーが鳴るまで 3秒以上押し続ける。



お知らせ

- もう一度、高温調理スイッチを押すと取り消しになります。
- 消火すると高温調理は取り消されます。

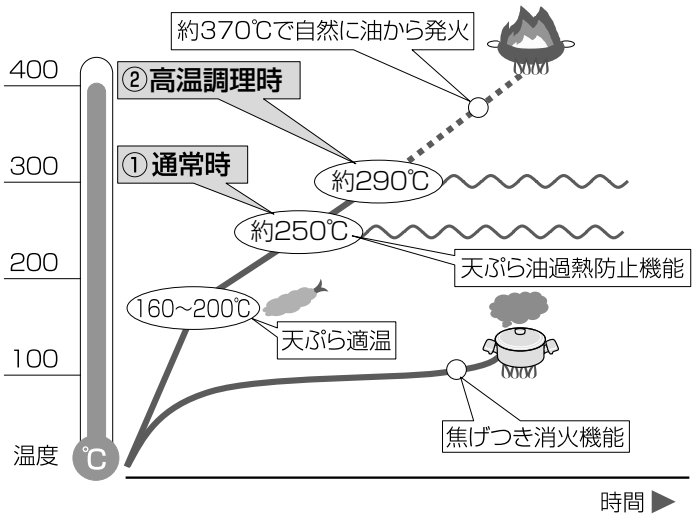
⚠ 警 告

■高温調理は揚げもの調理には使用しない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

【強火力バーナーのみ可能】

ワンポイント

温度センサーのはたらき



①通常時

温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、なべの空焼きをしたときに、強火⇔弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

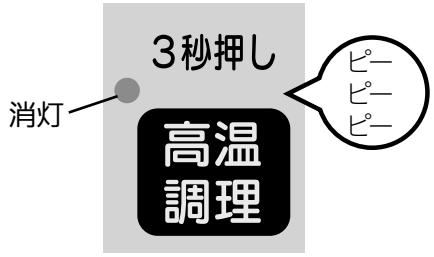
②高温調理時

高温調理は温度センサーがまったく作動しなくなる機能ではなく、**①通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。高温調理を使用した場合でも、なべの異常加熱を防ぐために、強火⇔弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。高温調理にしてから最長30分で自動で火を消します。

高温調理中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能は作動しません。

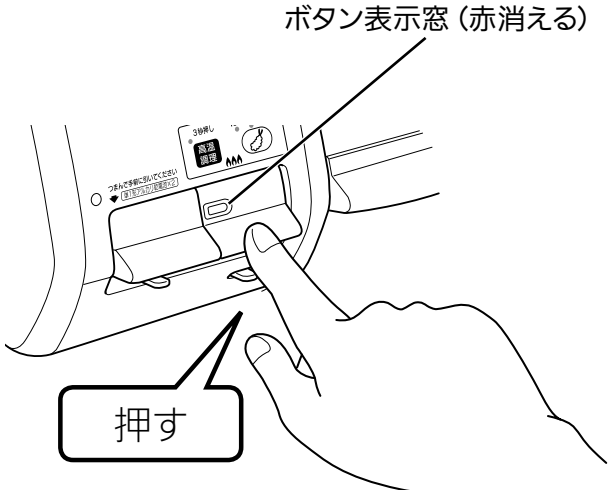
2 食材を投入し、調理をはじめる。

3 約30分経過または温度が高くなりすぎた場合は自動で火が消えます。



❷ 操作ボタンを戻す

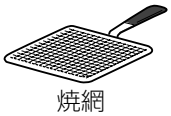
● 操作ボタンを押して消火の状態にする。



⚠ 警 告

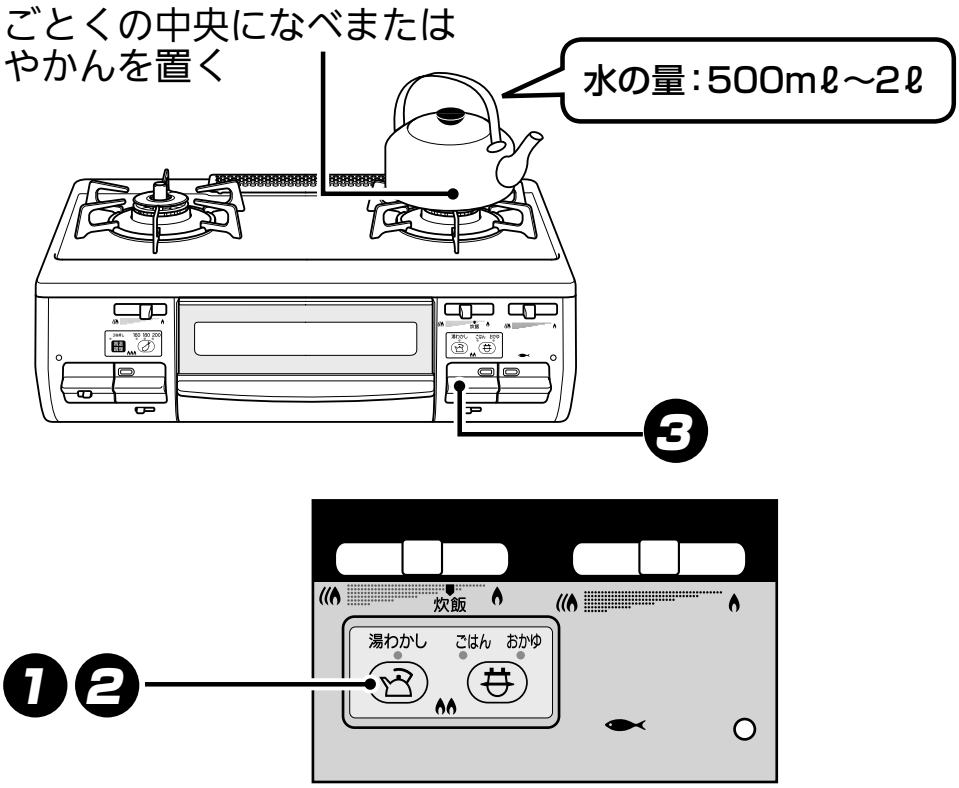
■焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

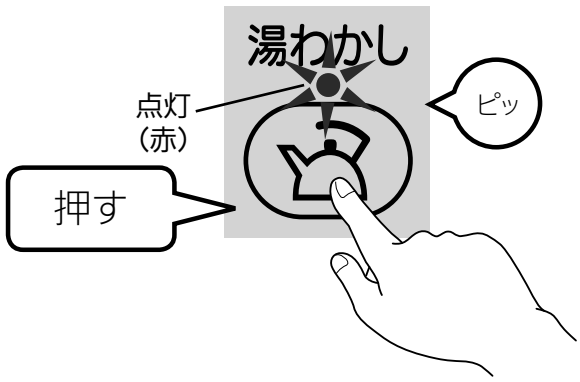

焼網

コンロ お湯をわかす（湯わかしモード）

● お湯がわいたらお知らせし、自動で火が消えます。



1 点火後、湯わかしスイッチを押す



押すたびに、次のように切り替わります。

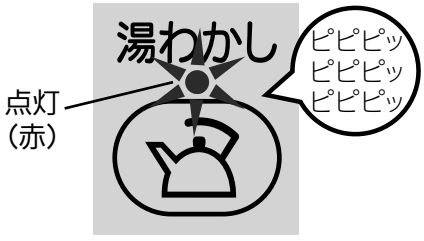
湯わかし
↕
取り消し

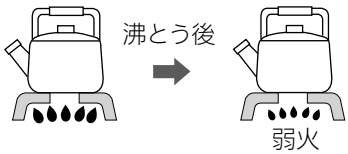
お知らせ

- 取り消したいときは、湯わかしスイッチをもう一度押してランプを消します。

2 沸とうして約5分後に、自動で火が消える

1 沸とうすると、ブザーでお知らせし、自動で弱火になります。





【標準バーナーで使用できます】

お願い

●なべややかんの形状・材質によっては、消火や弱火になるタイミングが異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどなどに注意してください。

●温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。

- ふたを開け閉めしない
- 水をかき混ぜない
- なべややかんを動かさない
- 水を追加しない
- 具を入れない
- 火力を変えない

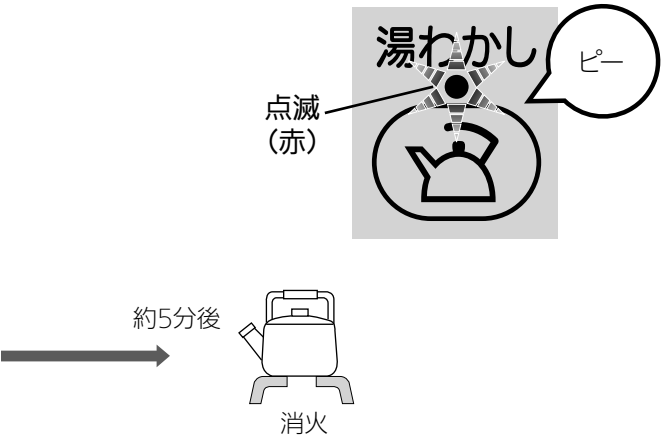
お知らせ

●以下の場合は、100℃になる前に沸とうしたと判断される場合があります。

- 一度わかしたお湯（約70℃以上）を再び湯わかしモードでわかしたとき
- やかんやなべなどの底が汚れていたり、さびていたりするとき

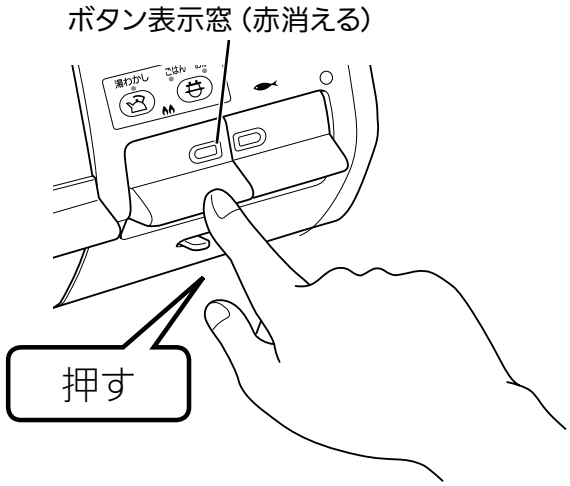
●自動で弱火になると、火力は変えられません。

2 約 5分後、ブザーでお知らせします。



❸ 操作ボタンを戻す

● 操作ボタンを押して消火の状態にする。



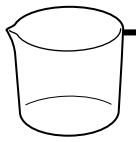
コンロ

ごはん・おかゆを炊く（炊飯

おいしく炊くコツ

1 お米は正確にはかる。

180mℓの計量カップを使うと便利です。



すり切り1杯で、お米1合です。

180mℓの計量カップ

2 たっぷりの水で手早くとぐ。

- **1回目のとぎ水は、すぐに捨ててください。**
  ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないようにするためです。
- **「とぐ → 洗い流す」を数回繰り返します。**
  にごりがうすくなるまで、手早く洗ってください。

手早くとぐ。

お知らせ

・お米のとぎが足りない場合は、におい・黄ばみ・焦げの原因になります。

お米と水の量の目安

お米の量		水の量		
容量	合数（重量）	ごはん	おかゆ	
			全がゆ	七分がゆ
45mℓ	0.25合（約 38g）	—	360mℓ	470mℓ
90mℓ	0.5 合（約 75g）	—	540mℓ	630mℓ
180mℓ	1 合（約150g）	300mℓ	900mℓ	—
270mℓ	1.5 合（約225g）	390mℓ	—	—
360mℓ	2 合（約300g）	480mℓ	—	—
450mℓ	2.5 合（約375g）	580mℓ	—	—
540mℓ	3 合（約450g）	670mℓ	—	—
720mℓ	4 合（約600g）	930mℓ	—	—
900mℓ	5 合（約750g）	1130mℓ	—	—

お願い

- 水の量（調味料・だしを含む）は目安です。好みに応じて加減してください。
- 炊き込みごはんの最大炊飯量は4合です。具の重量と同じ程度の水を余分に加えてください。

ワンポイント

1回で炊ける量は
ごはん：5合まで
おかゆ：全がゆは1合以下
（約5人前）
7分がゆは0.5合以下
（約3人前）

お米を水に浸す時間

お米の種類		水に浸す時間	
		春〜夏	秋〜冬
ごはん	白米	30分以上	60分以上
	無洗米		
	胚芽精米	60分以上	90分以上
	雑穀米・発芽玄米		
	古米		
	麦ごはん		
おかゆ		0 〜30分	

モード）【標準バーナーで使用できます】

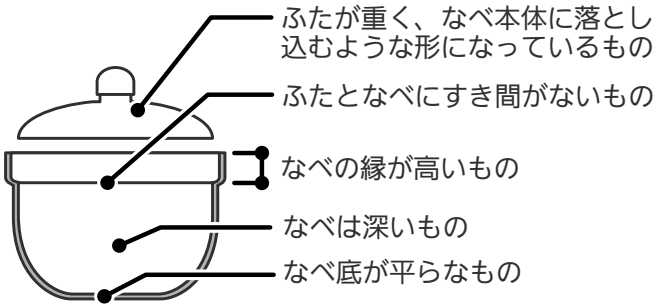
無洗米を炊くときのコツ

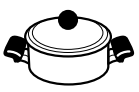
- 1、2度すすぐ。
  にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、うまく炊けない場合があります。
- 十分に水に浸す。
- 水の量を3%程多くする。または無洗米専用計量カップを使う。
- よくかき混ぜて気泡をとばす。
  表面に気泡ができると、水が吸収されず、うまく炊けない場合があります。

炊飯モードに適したなべ

おいしく炊くために、炊飯に適したなべを選びましょう。

●炊飯専用なべも別売しています。☞ 51ページ



炊飯に使用するなべの種類			ごはん	おかゆ	炊飯量･ポイント
別売の炊飯専用なべ	RTR-03D		○	○	白米3合、全がゆ0.5合（おかゆを炊く場合、ふきこぼれますので、ふたをずらして使用してください）
	RTR-300D1		○	○	白米3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
	RTR-500		○	○	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
アルミ製なべ			○	○	薄手（2mm以下）の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレス製のなべ			○	○	白米は焦げる場合があります。 薄手（2.5mm以下）のステンレス製のなべで炊飯した場合は焦げつきやすくなります。
土なべ			×	○	おかゆ以外は炊けません。
ガラスなべ 圧力なべ・多層なべ			×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○：適しています　×：適していません（温度を正しく検知しない場合があります）

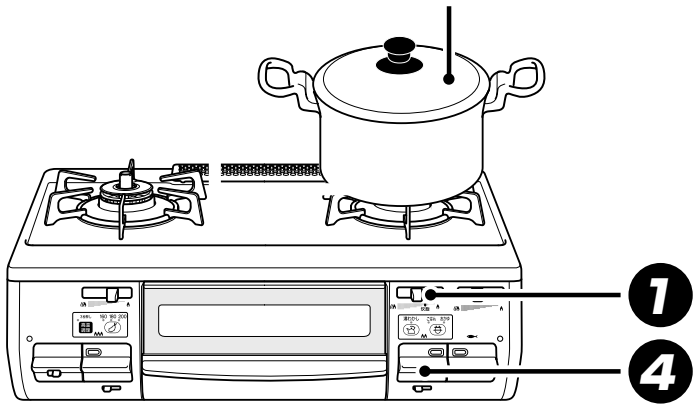
コンロ

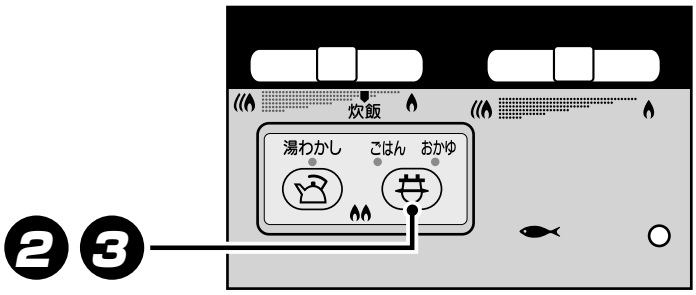
ごはん・おかゆを炊く（炊飯

●ごはんやおかゆが炊けたらお知らせし、自動で火が消えます。

なべにふたをして、ごとくの中央に置く

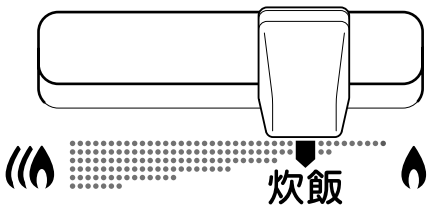
（※強火力バーナーが左側の機器の図で説明しています）





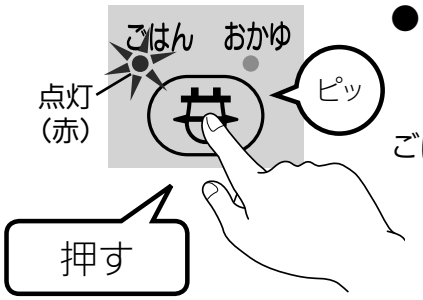
❶ 点火後すぐに火力調節する

●火力調節つまみを▼に合わせる。



ごはん

❷ 炊飯スイッチを押す　1回

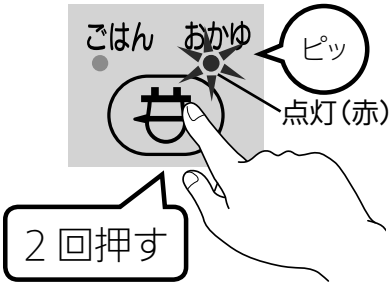


●押すたびに、次のように切り替わります。

ごはん → おかゆ

おかゆ

❷ 炊飯スイッチを押す　2回



●押すたびに、次のように切り替わります。

ごはん → おかゆ

お願い

- なべ底の中心に温度センサーが密着するように置いてください。
- 炊き上がったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。
- おかゆの炊き上がりで、水分量が多い場合は再点火し、様子を見ながら火力調節してください。
- 2 度炊きや温めなおしはできません。（焦げつくことがあります）
- 炊飯モードを解除するときは火を消してください。
- むらし中に操作ボタンを戻すと、むらしタイマーが取り消されます。
- 炊飯の途中で炊飯モードを切り替えたり、他のスイッチを押さないでください。上手に炊飯できない場合があります。

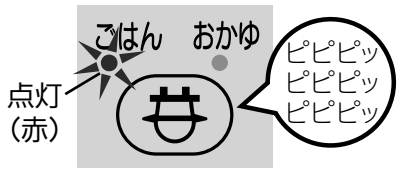
ワンポイント　炊飯時間の目安

ごはん（3 合 : 450g）	28 分〜 35 分（むらし 10 分を含む）
おかゆ	35 分〜 50 分

むらし後は…
●ごはんをほぐしながら、よくかき混ぜてください。
余分な水分が逃げ、ごはんがおいしくなります。

❸ 炊きあがると自動で火が消え、むらしタイマーがスタート

1 炊きあがるとブザーでお知らせします。



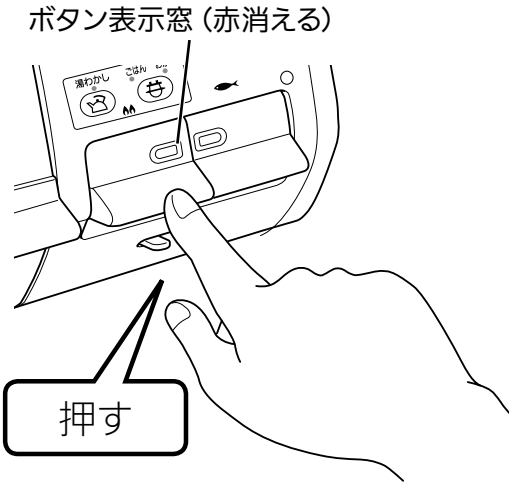
2 むらしタイマーが終了するとブザーでお知らせします。

ごはんむらし : 約 10 分

❹ 操作ボタンを戻す

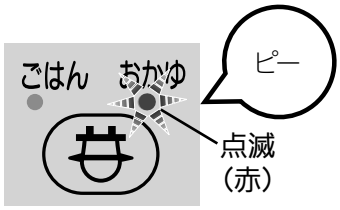
● 操作ボタンを押して消火の状態にする。

ボタン表示窓（赤消える）



❸ 炊きあがると自動で火が消える

1 炊きあがるとブザーでお知らせします。



グリルの使いかた

初めてお使いになる前に

部品に付着している加工油を焼き切るために「空焼き」をします。
グリルの操作については ☞35ページをご覧ください。

1 梱包材を取り除く。

庫内に紙や梱包部材が残っていないか確認する

2 グリル焼網を取り出す。

3 約5分間空焼きをする。

お願い

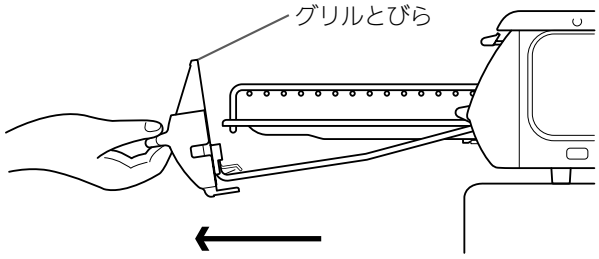
- グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。この場合、約3分待ってから、再度点火操作をしてください。

お知らせ

- グリル排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。

グリルの取り出し

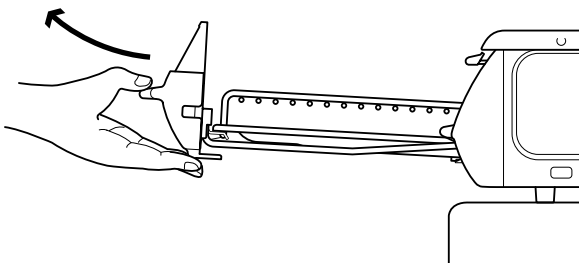
1 グリルとびらをゆっくりと止まるところまでいっぱいに引き出す。
（グリルとびらだけが下がります）



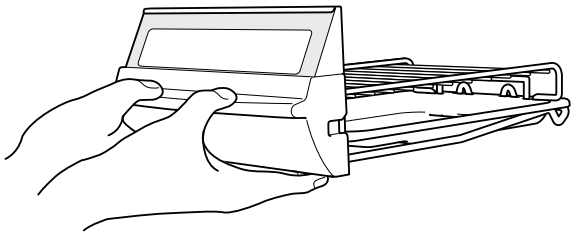
お知らせ

- グリル皿を傷つけないように、気をつけてください。傷がつくと、表面に施されたクリアコートがはがれる原因になります。
- グリルとびらとグリル皿受けをはずす場合は ☞41ページを参照してください。

2 グリルを持ち上げて取り出す。



3 グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。

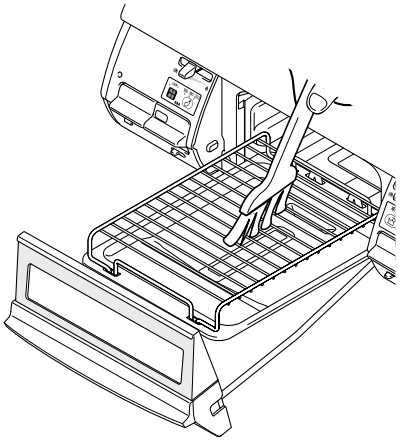


グリルの準備

魚を上手に焼くための準備をします。

1 グリル焼網に油を薄く塗る。

ひと手間かけることで、身くずれを防ぎます。



2 約1 ～2分間、空焼き(予熱)をする。

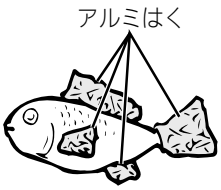
魚(食材)がグリル焼網に付着しにくくなり、焼き上がり後、取り出しやすくなります。

3 魚(食材)を置く。

下ごしらえ

- ●冷凍の魚は、しっかり解凍してから焼きます。解凍していないと時間がかかり、安全機能が作動することがあります。
- ●魚は水洗いしたら、よく水気をふき取ります。
- ●みそ漬けや粕漬けは、みそや粕をよくふき取ってから焼きます。

ワンポイント



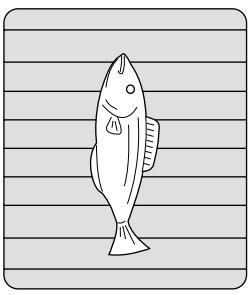
- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂肪分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- 川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
- 魚の重量の約 2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
- 尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。

魚の置き方

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置きます。

1匹焼く場合

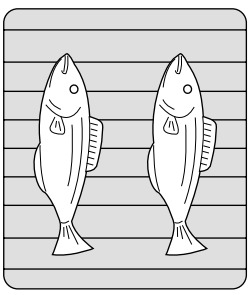
中央に置きます



手前側

2匹焼く場合

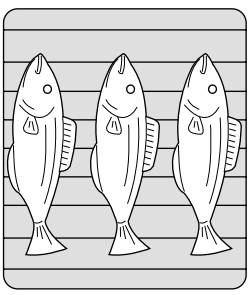
左右均等に置きます



手前側

3匹焼く場合

すき間を開けて均等に置きます

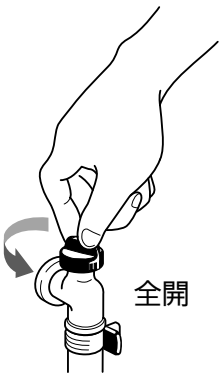


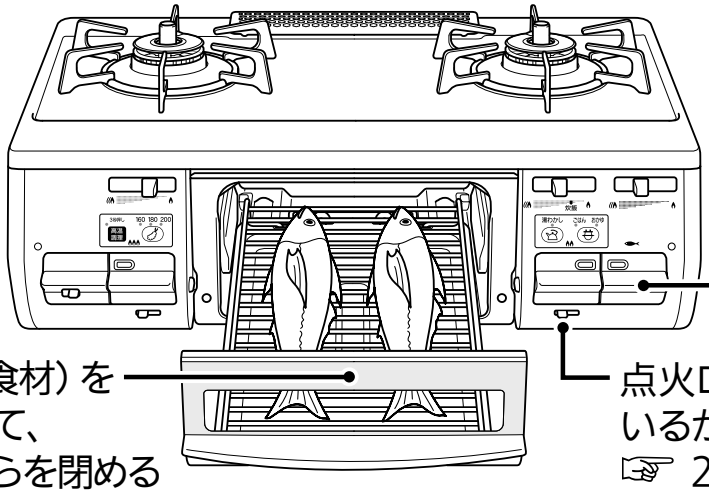
手前側

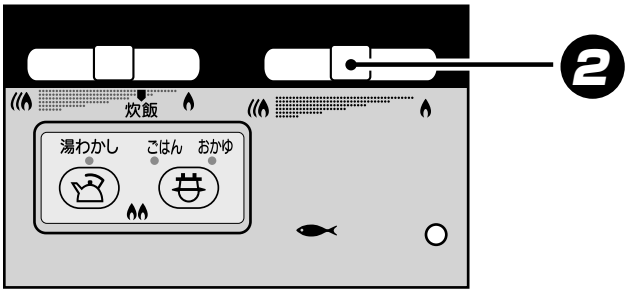
グリルの使いかた

準 備

ガス栓を開く

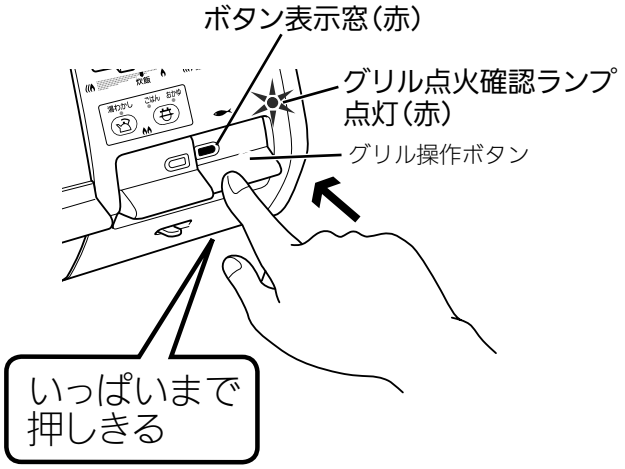






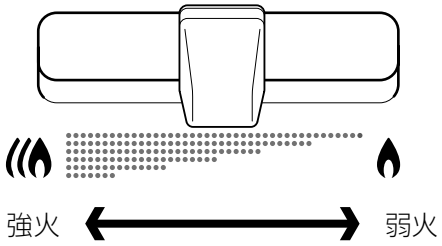
❶ 点火する

● 操作ボタンで点火する。



❷ 火力調節する

● 火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせ火力を調節する。

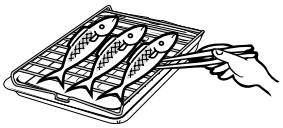


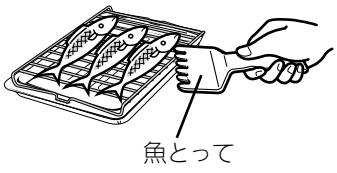
お願い

●焼き上がったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
●たれつきのつけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。

ワンポイント

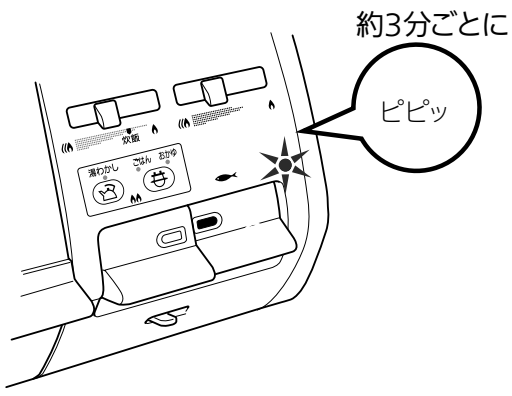
●はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網に付着した魚がはがしやすくなります。
●別売部品の「魚とって」を使用すると便利です。
①魚とっての切りこみをグリル焼網に合わせます。
②焼きあがった魚や焼きものの下側に魚とってを入れて、くっついた焼きものをグリル焼網からはがします。
③小さい焼きものなら、そのまますくい取って取り出せます。





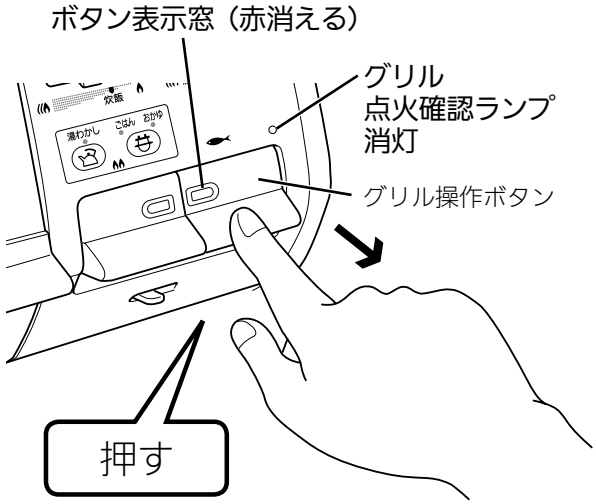
❸ 点火後、約3分ごとにブザーが鳴る

● グリル使用中であることをブザーでお知らせします。



❹ 火を消す

● 操作ボタンで火を消す。



お知らせ

・点火後、約20分経過するとグリル消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火が消えます。

日常点検とお手入れの道具

●ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年１回程度の定期点検をおすすめします。

※定期点検を受ける先が不明な場合や、点検費用などについてはお買い上げの販売店、またはリンナイフリーダイヤルまでお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか?

●バーナーキャップ、バーナーリング、ごとく、グリル排気口カバーは正しく取り付けられた状態でお使いください。 ☞ 16･17ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか?

●バーナーキャップの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。☞ 40ページ

●立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）が煮こぼれなどで汚れていませんか。☞ 40ページ

●グリル皿に多量の脂がたまっていませんか。☞ 41ページ

●グリル庫内が脂で汚れていませんか?☞ 41ページ

お手入れの手順

1. 機器が冷めていることを確認する
2. ガス栓を閉める
3. 点火ロックをかける
4. 手袋をはめてお手入れを開始する

お願い

- お手入れの最後に、必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

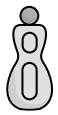
お手入れの道具と洗剤について

使ってよい

スポンジたわし

やわらかい歯ブラシ

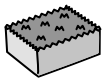
やわらかい布

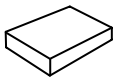

台所用中性洗剤
（野菜・食器洗い用）

⊘使ってはいけない

傷の原因となるもの

●部品・グリルとびら・ホーロー・フッ素コートや塗装の表面に傷がつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。


スポンジたわし裏面(硬い)


ナイロンたわし

たわし

金属たわし

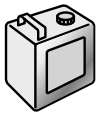
クレンザー

みがき粉

硬い歯ブラシ

部品やホーロー・フッ素コートや塗装の表面が変質し、はがれ・変色・さび・樹脂部品の割れの原因になるもの

酸性･アルカリ性洗剤
漂白剤


シンナー
ベンジン
アルコール

樹脂部品の割れ・表面の変質・傷・変色・さびの原因になるもの

重曹

歯磨き粉

弱酸性洗剤
弱アルカリ性洗剤
クリームクレンザー

●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食して、故障の原因になります。必ず布に含ませてからお手入れしてください。

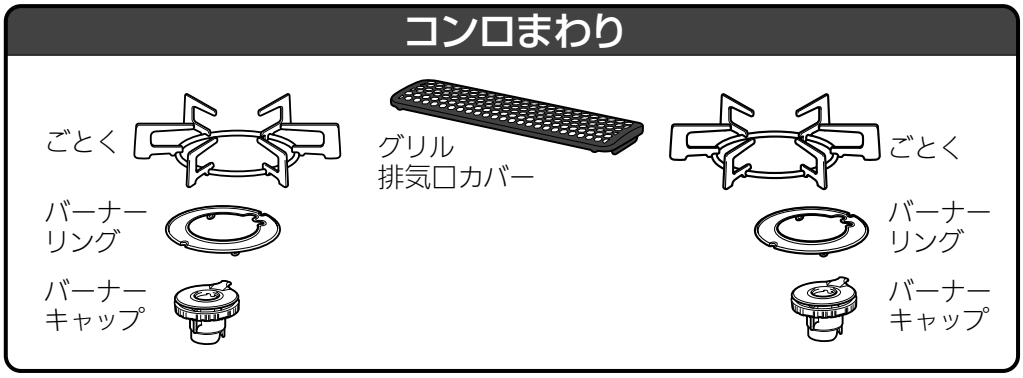
直接かけて使ってはいけないもの

スプレー式洗剤

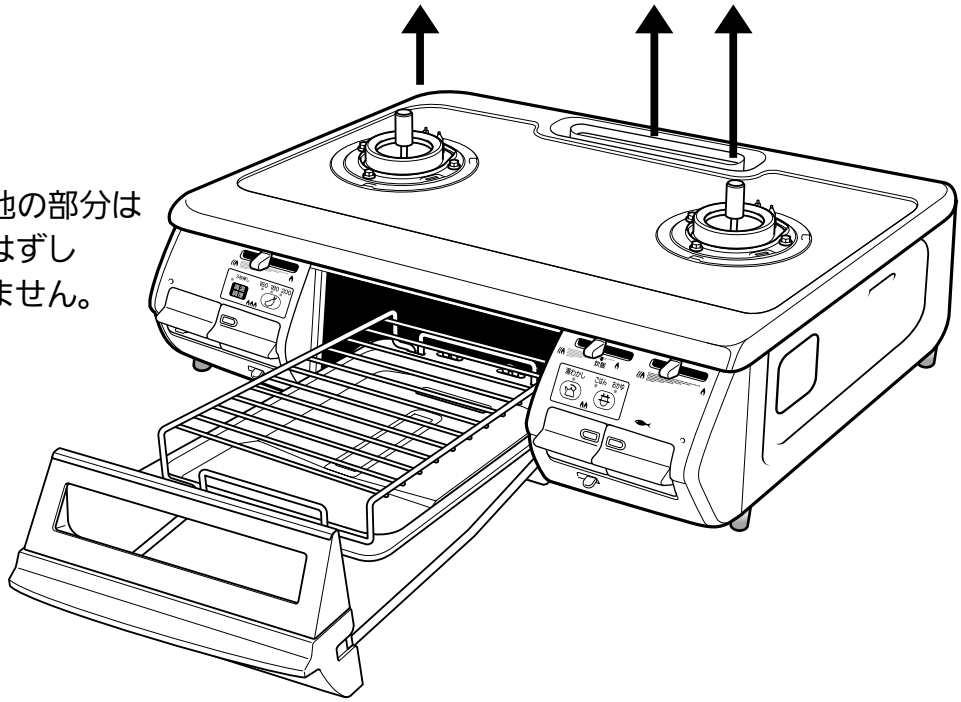
取りはずして洗える部品

お手入れのとき、以下の部品は取りはずして洗うことができます。

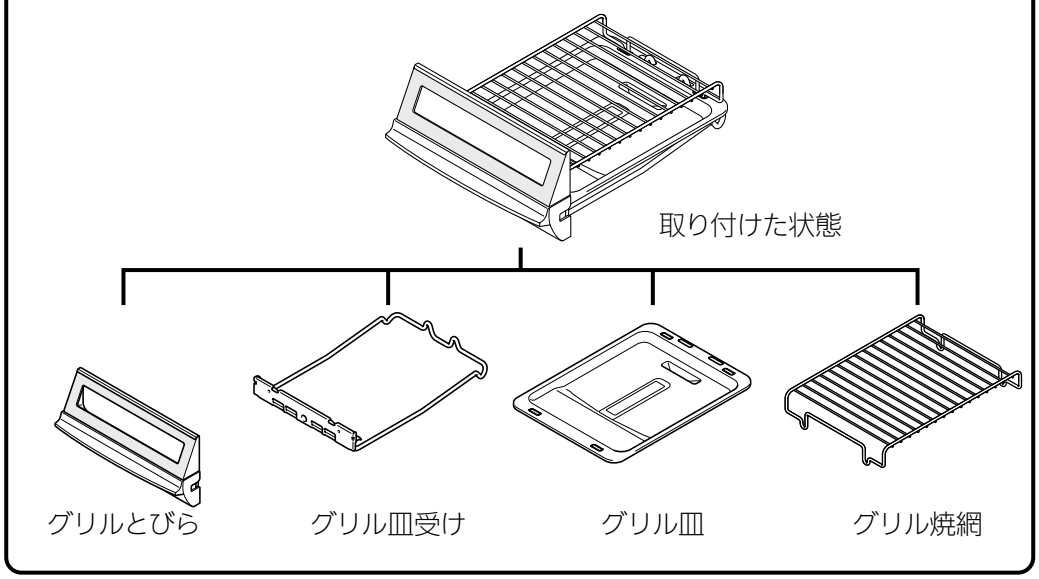
コンロまわり



その他の部分は
取りはずし
できません。



グリル

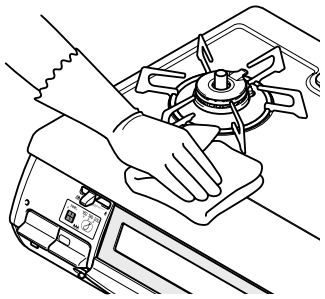


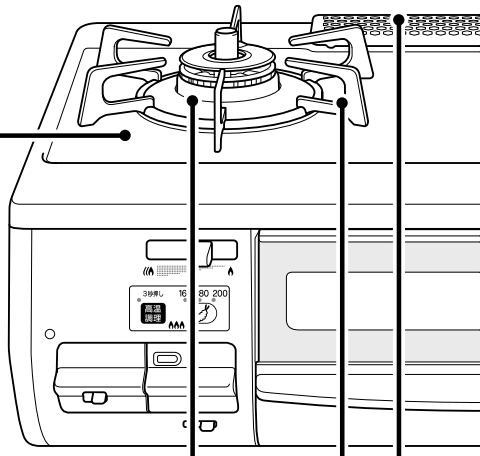
お手入れのしかた（コンロ）お手入れは、

●汚れたらそのつど、きれいにお手入れしましょう。
●手袋をしてお手入れをしてください。
●洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使ってください。

トッププレート

●台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジでふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。





汚れがこびりついたとき

1. キッチンペーパーに台所用中性洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジでふき取る。

ごとく・バーナーリング・グリル排気口カバー

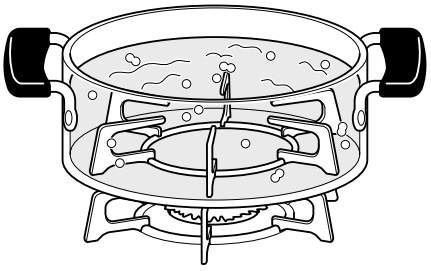
●洗剤を含ませた布やスポンジでふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

汚れがこびりついたとき

● 汚れがひどいときはつけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

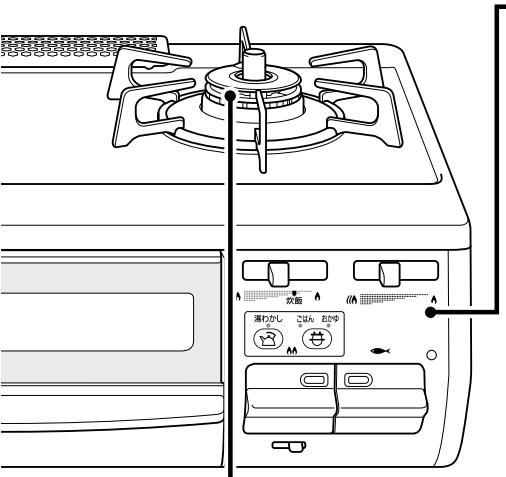
それでも汚れが取れないとき

● 煮洗いするとさらに汚れを落しやすくなります。
1. 水を入れた大きななべにごとくやバーナーリング・グリル排気口カバーを入れ30分程加熱する。
2. 水洗いし、水気をふき取る。



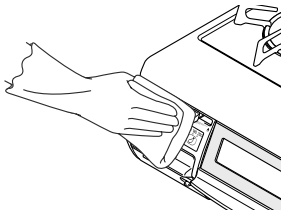
ガス栓を閉じ、機器が冷えてから

※各部品の取り付けについては、「3.機器を組み立てる」をご覧ください。☞16ページ



機器表面・操作部

● 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジでふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※機器内部に洗剤が残らないようにしてください。



お願い

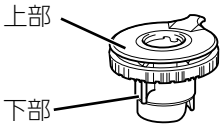
- 洗剤を使用した後は、洗剤分が残らないようにしてください。
- 硬い歯ブラシやたわしは使用しないでください。中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷の原因になります。
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが張り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、または当社事業所に連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

バーナー部

● やわらかい布やスポンジでふき取り、乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ

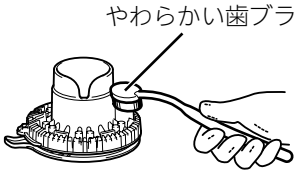
● 洗剤で丸洗いし、乾いた布でよく水気をふき取ります。



※バーナーキャップは分解できません。
※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから取り付けてください。

目づまりしていたら

● やわらかい歯ブラシなどでお手入れします。



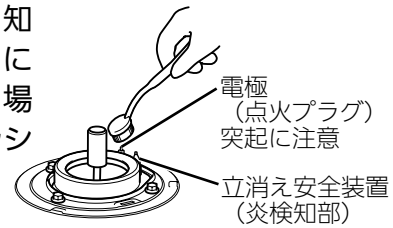
※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。

バーナー本体

● 表面は、やわらかい布やスポンジなどでふき取ります。

立消え安全装置・電極

● 立消え安全装置（炎検知部）と電極(点火プラグ）に汚れがこびり付いている場合は、やわらかい歯ブラシでお手入れします。



温度センサー

● 温度センサーをお手入れするときは、片手を添え、水を含ませてかたくしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。
※強い力を加えると温度センサーが傾いてなべ底に密着しなくなることがあります。

お手入れのしかた（グリル）

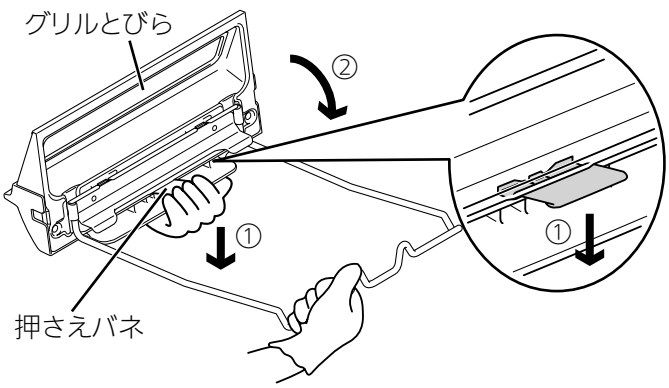
●使ったらそのつど、きれいにお手入れしましょう。
●手袋をしてお手入れをしてください。
●洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使ってください。

グリルとびら・グリル皿受け

●洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
●汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。
※酸性やアルカリ性洗剤を使ってグリルとびらを洗うと、パネル部の変色やはがれ、さびの原因になります。

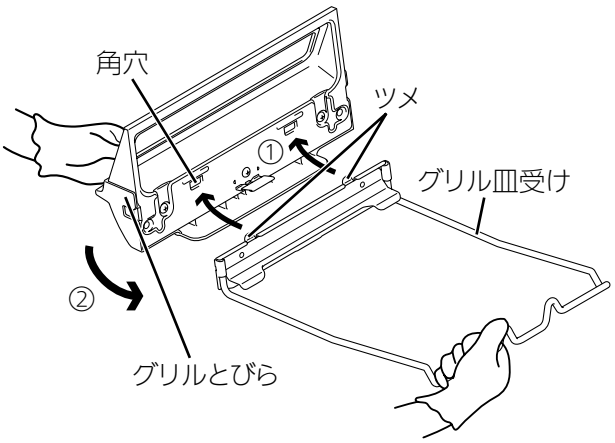
取りはずしかた

1 押さえバネを①の方向に下げる。
2 グリルとびらを②の方向にたおす。



取り付けかた

1 グリル皿受けのツメ2個所をグリルとびらの角穴にはめ込む。(①)
2 グリルとびらを (②) の方向に回転させる。
3 押さえバネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する。

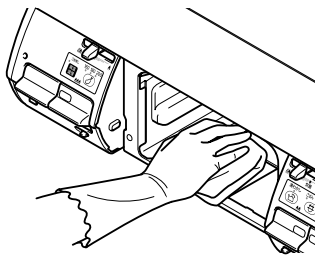


グリル皿・グリル焼網

●洗剤を含ませた布やスポンジでふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
●汚れがひどいときはつけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。。☞38ページ

グリル庫内(側壁・底部)

●洗剤を含ませた布やスポンジでふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※硬い歯ブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷の原因になります。



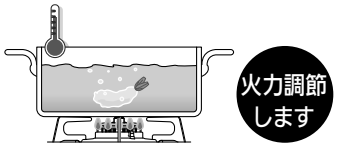
安全機能

自動判別機能
強火力バーナー・標準バーナー

機器が自動的に料理の種類を判別し、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能などの安全装置を選択します。(通常に使用できる状態)
点火初期は、自動判別機能に設定されています。各モードを使用中、取り消しに設定すると自動判別機能に設定されます。

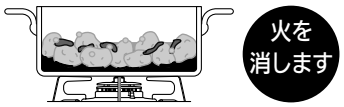
天ぷら油過熱防止機能
強火力バーナー・標準バーナー

調理油が過熱されると、自動的に火力調節し発火を防ぎます。
この状態が約30分間続くと自動で火が消えます。



焦げつき消火機能
強火力バーナー・標準バーナー

煮もの調理などでなべ底が焦げつきはじめると、なべを傷める前に自動で火が消えます。
なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
※なべ底にこんぶや竹皮などをしいた調理では焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。



高温自動温度調節機能
強火力バーナー・標準バーナー

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い料理や、なべの空焼きをしたときに強火・弱火と自動的に火力調節し、なべの異常過熱を防止します。
この状態が約30分以上続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度が更に上昇した場合は自動で火が消えます。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピピッ」と1回鳴ってお知らせします。
調理に支障があるときは高温調理をお使いください。☞ 25ページ

コンロ消し忘れ消火機能
強火力バーナー・標準バーナー

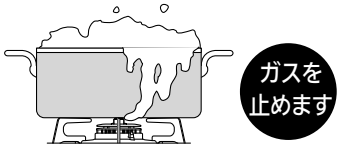
コンロバーナーは点火後、約2時間で自動で火が消えます。

グリル消し忘れ消火機能
グリル

グリルは点火後、約20分で自動で火が消えます。
ただし、グリル庫内の温度が高い場合、約18分で自動で火が消えます。

立消え安全装置
強火力バーナー・標準バーナー・グリル

煮こぼれや風などで火が消えると、自動的にガスを止めます。



コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能
強火力バーナー・標準バーナー・グリル

便利機能を使って、自動で火が消えたり、安全機能により消火したときに、操作ボタンを戻し忘れると、1分ごとにブザーが「ピピッ」と5回鳴ってお知らせします。乾電池が消耗するので、すぐに操作ボタンを戻してください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

グリル過熱防止センサー
グリル

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火が消えます。

グリルお知らせブザー
グリル

グリルを点火後、約3分ごとにブザーが「ピピッ」と1回鳴って、グリルが使用中であることをお知らせします。

よくあるご質問（Q&A）

コンロ

ご質問	こうしてください	参照ページ
点火しない	●ガス栓を閉じていると点火できません。 全開にしてご使用ください。	21
	●バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると点火しない場合があります。 お手入れしてください。	40
	●電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。 お手入れしてください。	
	●バーナーキャップが正しく取り付けられていないと点火しない場合があります。 正しく取り付けてください。	16
	●長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	21
	●点火ロックされていると点火できません。 点火ロックを解除してください。	22
	●乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	19
	●電池交換サインが点灯している場合は新しい単 1 形アルカリ乾電池 2 個と交換してください。	19・48
調理中に 火力が変わったり 消火したりする	●なべやフライパンの温度が高温になると、調理物の過熱を防止するために火力が自動的に弱火になります。 弱火と強火を繰り返す高温状態が約 30 分間続くと自動消火します。 高温調理スイッチを押すと更に高温で調理ができます。	25・42
	●土なべや耐熱ガラスなべ、圧力なべを使用すると、まれに焦げつき消火機能がはたらき消火することがあります。 再点火してください。	20・42
	●グリルとびらを速く開閉すると消火することがあります。 ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき自動的にガスは止まります。	—
	●コンロは約 2 時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動消火します。	42
高温調理にしても火力が 変わったり消火したりする	●高温調理中でも一定の温度になると、異常過熱を防止するために火力が自動的に弱火になったり消火する場合があります。	48

	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	炎の状態（燃えかた、色）がおかしい	●換気をしないと燃えかたが変わったり炎が赤くなったりします。 使用中は必ず換気してください。	12
		●風が吹き込んでいたり扇風機や冷暖房機器の風が当たっていると、炎がかたよったり色が赤くなったりします。 炎に風が当たらないようにしてご使用ください。	
		●加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムにより炎が赤くなることがあります。 異常ではありません。	—
		●グリル使用時にコンロを使用すると、焼ものの煙に含まれる塩分（ナトリウム）などにより炎が赤くなることがあります。 異常ではありません。	
		●火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり大きくなる場合があります。 異常ではありません。	
		●消火後も数秒間コンロバーナー炎口に小さな炎が残ることがあります。 バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	
コンロ	なべ底がひどく焦げついて消火した	●焦げつき消火機能はなべの材質や調理により焦げつきの程度が変わります。ホーロー製のなべや、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。 弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	42
		●温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このような時はなべの温度を正しく検知できません。	20・42
		●なべ底にこんぶや竹皮などをしくと焦げつきがひどくなる場合があります。 ときどきかき混ぜたり火加減を調節しながら調理してください。	42
揚げものモード	揚げものがうまくできない	●なべの形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。 設定温度を加減してお使いください。	20
		●温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このような時はなべの温度を正しく検知できません。	

よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
湯わかしモード	お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	●やかんやなべの形状、材質によって、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	20
		●温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このような時はなべの温度を正しく検知できません。	
		●加熱中になべを動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	27
		●一度わかした温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。	
	ふきこぼれる	●水を入れすぎていませんか？ やかんの大きさに応じた水量（目安は最大容量の6～7割）にして下さい。	27
炊飯モード	ごはん、おかゆがうまく炊けない	●無洗米や洗米してすぐ炊飯した場合は、ごはんが硬めになります。	30
		●炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	—
		●炊き上がった後、10～15分程度むらしてください。	32
		●炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。	—
		●炊飯に適したなべを使用してください。	30
		●温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このような時はなべの温度を正しく検知できません。	20
	おかゆがふきこぼれる	●なべによってふきこぼれる場合があります。 ふたを少しずらすとふきこぼれにくくなります。	—
グリル	点火しない	●ガス栓を閉じていると点火できません。 全開にしてご使用ください。	35
		●グリル庫内が高温になっていると安全装置がはたらいて点火できません。 庫内が冷めるまで3分程度待ってから使用してください。	42
		●長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	35
		●点火ロックされていると点火できません。 点火ロックを解除してください。	22
		●乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	19
		●電池交換サインが点灯している場合は新しい単1形アルカリ乾電池2個と交換してください。	19・48

	ご質問	こうしてください	参照ページ
グリル	調理がうまくできない	●完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり中まで火が通らないことがあります。	34
		●魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。	
		●「みそ」や「かす」は取ってから焼いてください。	
		●グリルとびらを確実に閉じてください。 閉まっていないと焼き色が薄かったり中まで火が通らないことがあります。	—
	グリル排気口やコンロ部から煙が出る	●初めてグリルを使うとき、グリル排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。 グリルバーナー周囲の金属部品に残った加工油によるもので異常ではありません。	33
		●グリル皿やグリル焼網が汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は煙が多く発生しますので、グリル排気口以外からも煙が出る場合があります。	—
		●グリルとびらを確実に閉じてください。 閉まっていないとすきまから煙が出ることがあります。	
音	コンロ消火後に「ポン」という音がする	●ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	—
	点火後や消火後にキシミ音がする	●加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。 異常ではありません。	—
	コンロ使用中に「シャー」という音がする	●ガスがバーナー内部を通過する音です。 異常ではありません。	—
	グリル使用中に「ポッポッ」という音がする	●庫内が冷えている時に発生する燃焼音で、異常ではありません。 温まるとなくなります。	—
	ブザーが鳴り続ける	●部品が故障しています。 ガス栓を閉め、お買い上げの販売店、または当社事業所にご連絡ください。	49

よくあるご質問（Q&A）

その他

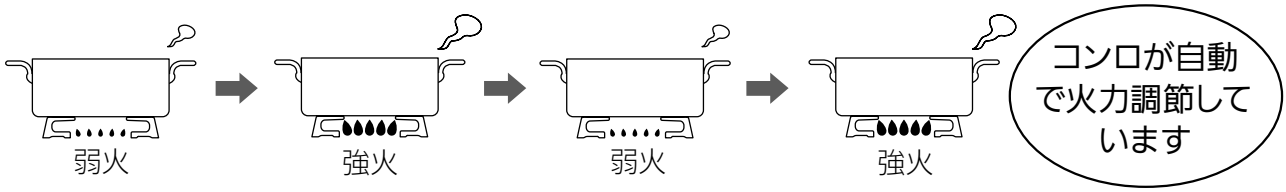
ご質問	こうしてください	参照ページ
点火すると他のバーナーもパチパチする	●他のバーナーも同時にパチパチする構造です。 異常ではありません。	—
操作ボタンから手を放してもパチパチしている	●操作ボタンから手を放しても最長で 10 秒間パチパチがつづきます。 異常ではありません。	—
ごとく・バーナーキャップ・グリル排気口カバー・バーナーリングが変色する	●ごとくの先端は炎が当たり白くざらざらになります。 異常ではありません。ごとくは消耗部品です。交換部品として販売しています。	51
	●酸性やアルカリ性洗剤を使用すると変色する場合があります。 台所用中性洗剤を薄めて使用してください。	37
コンロまわりの部品・グリル皿・グリル焼網が傷んできた	●コンロまわりの部品・グリル皿・グリル焼網は消耗部品ですので、傷んできたらお早めに交換してください。	51
グリルしか使っていないのにトッププレートが熱くなる	●グリルからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。 グリル使用中や使用直後はトッププレートに触らないよう注意してください。	11
火力が変わらない	●火力調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置がありますが、異常ではありません。	—
グリルの点火確認ランプが点滅する	●自動消火した後は点火確認ランプが点滅してお知らせします。 使用したグリルのボタンを消火の状態に戻してください。	—
電池交換サインが点滅する	●乾電池の交換時期が近づいています。 点滅が点灯に変わると使用できなくなりますので、早めに新しい乾電池と交換してください。	48

特に多いご質問をまとめました

1 勝手に火が小さくなったり、火が消える

Q：調理中、火が勝手に小さくなったり大きくなったりします。

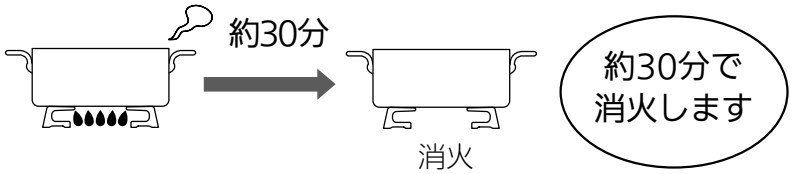
A：温度センサーがはたらいて、自動で火力を調節しながら、温度を一定に保ったり、高温になりすぎるのを防いでいます。ご心配はいりません。☞42ページ



2 高温調理にしたのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

Q：高温調理で調理していたら、急に火が消えました。

A：高温調理にしてから、連続してコンロを使用できる時間は約30分です。約30分を過ぎると、自動的に火が消えます。☞25ページ



※高温調理にしていないときでも、連続して約2時間使用すると自動で火が消えますので、煮込み料理のときにはご注意ください。
※高温になりすぎたときも火が消えます。

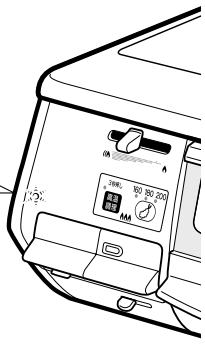
3 火がつかない

Q：操作ボタンを押してもパチパチするだけで、点火しなくなりました。操作パネルの左側にある電池交換サインも点灯しています。

A：乾電池が消耗しています。乾電池を交換してください。☞19ページ
乾電池交換の目安は1年です。

〈点滅〉
※電池交換サインが点滅したら、単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を準備してください。

〈点灯〉
※電池交換サインが点灯すると、乾電池を交換するまではコンロもグリルも使えなくなります。



火がつかなくなったときは電池交換サインを確認！

ブザーが鳴って、こんな表示

ブザー音	表　　示	部　位	内　　容
ピー5回	――	標準バーナー	天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動
		強火力バーナー	
		標準バーナー	温度センサー過熱防止機能作動
		強火力バーナー	
ピー3回	――	標準バーナー	立消え安全装置の作動
		強火力バーナー	
		標準バーナー	点火時に着火しなかった
		強火力バーナー	
	（グリル点火確認ランプ）〈点滅〉	グリル	立消え安全装置の作動
		グリル	点火時に着火しなかった
		グリル	グリル過熱防止センサーの作動
	（電池交換サイン）〈点灯〉	標準バーナー	電池交換サインのお知らせ
		強火力バーナー	
		グリル	
	――	標準バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動
		強火力バーナー	
			高温調理終了
		グリル	グリル消し忘れ消火機能作動
ピー1回 （約2秒）	ごはんモード　おかゆモード〈点滅〉	標準バーナー	炊飯モード（ごはん・おかゆ）終了
	湯わかし〈点滅〉	標準バーナー	湯わかしモード終了
ブザーが鳴り続ける （ピー約8秒連続）	――	標準バーナー	温度センサー・グリル過熱防止センサー・電子部品の故障
		強火力バーナー	
	（グリル点火確認ランプ）〈点滅〉	グリル	
	――	強火力バーナー	高温調理連続押しエラー

が出たら

原　　因	処置と再使用時の注意	参照ページ
調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	●「よくあるご質問 Q&A」を確認してください。 ●やけどに注意して再点火を行ってください。 ●天ぷら油過熱防止機能作動中（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火する場合があります。	42
炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●「よくあるご質問 Q&A」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行ってください。	
炎の吹き消え・点火しなかった場合など	●「よくあるご質問 Q&A」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行ってください。	
グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●作動中（グリル過熱防止センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火します。 ●操作ボタンを押して戻し、3分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行ってください。	
乾電池の消耗	●乾電池を交換してください。	19・48
使用開始から約2時間または設定した時間がたち自動消火	●操作ボタンを押して戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	21・42
約30分がたち自動消火	●操作ボタンを押して戻してください。	
使用開始から約20分（グリル庫内が高温の場合18 分）たち自動消火	●操作ボタンを押して戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	35・42
炊飯モードで炊き上がり自動消火	●操作ボタンを押して戻してください。	31・32
湯わかしモードで沸とうして、約 5 分後に自動消火	●操作ボタンを押して戻してください。	27・28
部品が故障	●ガス栓を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。	52

交換部品・別売部品のご紹介

交換部品(お客様にて取り替え可能な消耗部品)・別売部品

●消耗部品は傷んできたら交換してください。お求めの場合は、当社消耗部品・お手入れ品の販売サイトR.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお求めください。

	部品名・品名		希望小売価格（税込）	希望小売価格（税抜）	部品コード
交換部品	ごとく		¥1,260	¥1,200	010-340-000
	バーナーリング		¥367	¥350	018-218-000
	バーナーキャップ	強火力バーナー用	¥1,365	¥1,300	151-403-000
		標準バーナー用	¥1,365	¥1,300	151-404-000
	グリル皿		¥1,260	¥1,200	070-184-000
	グリル焼網		¥840	¥800	071-040-000
	グリル排気口カバー		¥840	¥800	050-035-000

	部品名・品名		コードNo	
別売部品	炊飯専用なべ	（3合炊き）	RTR-03D	
			RTR-300D1	
		（5合炊き）	RTR-500	
	防熱板 ①	550×600mm	RB-60B	
	防熱板 ②	550×550mm	RB-55S	
	防熱板 ③	600×550mm	RB-60T	
	防熱板 ④	150×550mm	RB-15T	
	防熱板 ⑤	150×500mm	RB-50S	
	防熱板 ⑥	403×420mm	RB-T40SM	
	魚とって		RTO-ST1	

※単1形アルカリ乾電池はもよりの電気店などでお買い上げください。
（2009年7月現在の価格です。価格・仕様は、変更される場合があります。あらかじめご了承ください）

お願い

・防熱板については、この別売の指定の防熱板を必ずご使用ください。

●当社消耗部品・お手入れ品の販売サイト（R.STYLE）では、上記以外の消耗部品やお手入れ品などを幅広く取り扱っております。本製品の交換部品は、お客様自身でお取り替えできる部品が対象です。

汚れた部品を交換しましょう！ R.STYLE 消耗品・交換部品のネット販売

当社製品の消耗部品･お手入れ品をインターネット販売サイトよりご注文いただけます。
http://www.rinnai-style.jp/

長期間使用しない場合／廃棄時のお願い／アフターサービス

長期間使用しない場合

●お部屋のガス栓を必ず閉めてください。
●ガス通路部にほこりが入らないように機器のホースエンドやガスコードの接続口に必ずキャップをしてください。
●乾電池をはずしてください。
●お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

廃棄時のお願い

本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。
そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

アフターサービス

修理を依頼されるときは	『よくあるご質問 Q&A』をもう一度ご覧になって確認してください。それでも不具合のある場合や不明な場合は、ご自分で修理なさらずにもよりの販売店、またはフリーダイヤルへご相談ください。アフターサービスをお申し付けの際は、次のことをお知らせください。 （1）製品名・ガス種類（☞ 7 ページ） （2）型式の呼び（銘板表示のもの）（☞ 7 ページ）及び品名（☞ 3 ページ） （3）故障または異常の内容（できるだけくわしく） （4）ご住所・お名前・電話番号・道順　　（5）訪問ご希望日
保証について	当社は保証書に記載してあるように、機器の販売後、機器に故障がある場合、一定期間と一定条件のもとに無料修理に応ずることをお約束します。（詳細は保証書をご覧ください） 保証書を紛失されますと無料修理期間であっても修理費をいただく場合がありますので大切に保管してください。
補修用性能部品の保有期間について	補修用性能部品保有期間は、当製品の製造打ち切り後 5 年間となっています。（補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です）
転居されるとき	ガスには都市ガス数種類および LP ガスの区分があります。ガスの種類（ガスグループ）が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認のうえ、転居先のもよりのガス事業者にご相談ください。この場合、保証期間内でも、調整・改造に要する費用は有料となります。 ただし、ガスの種類によっては調整できない場合があります。
アフターサービスなどについてわからないとき	お買い上げの販売店か別添の「連絡先一覧表」を参照していただき、もよりの当社事業所にご連絡ください。また、リンナイフリーダイヤル 0120-054-321 をご利用ください。
お客様の個人情報の取り扱いについて	●当社は、お客様よりお知らせいただいたお客様のお名前・ご住所・電話番号などの個人情報を、サービス活動および安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。 ●当社は、機器の修理や点検業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく義務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供はいたしません。

仕様

品名	KGE-M660FTS (BK)L	KGE-M661FTS (SL)L	KGE-M660CTS (B)L	KSM660TL
型式の呼び	RTS-M660FTS-L		RTS-M660CTS-L	

品名	KGE-M660FTS (BK)R	KGE-M661FTS (SL)R	KGE-M660CTS (B)R	KSM660TR
型式の呼び	RTS-M660FTS-R		RTS-M660CTS-R	

型式名	RTS-M66TS
種類	グリル付ガステーブル
点火方法	連続放電点火式
外形寸法	高さ 218.5 ㎜×幅 598 ㎜×奥行 495 ㎜
質量（本体）	12.5 ㎏
ガス接続	9.5 ㎜φガス用ゴム管
付属品	取扱説明書、保証書、単 1 形アルカリ乾電池（2 個）、クックブック

使用ガス 使用ガスグループ		1 時間当たりのガス消費量			
		個別ガス消費量			全点火時ガス消費量
		強火力バーナー	標準バーナー	グリル	
都市ガス用	12 A	3.91kW	2.77kW	1.30kW	7.30kW
	13 A	4.20kW	2.97kW	1.40kW	7.80kW
LPガス用		4.20kW	2.97kW	1.40kW	7.70kW

（本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますので、ご了承ください）

MEMO

製品についてのお問い合わせは

本　　社 ☎052(361)8211 〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
関 東 支 社 ☎03(3471)9047 〒140-0002 東京都品川区東品川1−6−6
東 京 支 店 ☎03(3471)9047 〒140-0002 東京都品川1−6−6
北関東支店 ☎048(667)4321 〒331-0811 さいたま市北区吉野町１丁目396−1
東関東支店 ☎043(273)3360 〒261-0026 千葉市美浜区幕張西2丁目7−1
南関東支店 ☎045(320)3051 〒221-0856 横浜市神奈川区三ツ沢上町4番10号
東 北 支 社 ☎022(238)8315 〒984-0002 仙台市若林区卸町東1丁目5−5
札 幌 支 店 ☎011(281)2506 〒060-0031 札幌市中央区北一条東2丁目
新 潟 支 店 ☎025(247)6610 〒950-0864 新潟市東区紫竹2丁目1−74
中 部 支 社 ☎052(363)8001 〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
関 西 支 社 ☎06(6786)3601 〒550-0014 大阪市西区北堀江3丁目10番21号
広 島 支 店 ☎082(277)5131 〒733-0833 広島市西区商工センター3丁目4番21号
高 松 支 店 ☎087(821)8055 〒760-0066 高松市福岡町2丁目11番6号
九 州 支 社 ☎092(281)3234 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町2番3号

修理についてのお問い合わせは

0120-054-321

JT0002-032（00）
XF-18 ◎ ㊐
06000005159670